Julius Rothmeyr .... Die

Pilze des Waldes

.... Verlag: E. Haag, Luzern ....

PRO SCIENTIA
SALUTE
POPULIQUE
LIBRARY OF
THE NEW YORK BOTANICAL GARDEN
SCIENCE AND EDUCATION FUND
1930
September 1899
R. W. Gibson, Inv.

A. Radovanović.

Eßbare und giftige
Pilze des Waldes

Von

Julius Rothmayr, Luzern

Mit 88 Pilzgruppen

nach der Natur gemalt von Kunstmaler

Georg Troxler, Luzern

Gesamt-Ausgabe

des 1. und 2. Bandes

LIBRARY
NEW YORK
BOTANICAL
GARDEN

Verlag von E. Haag in Luzern, 1914

Alle Rechte vorbehalten.
Jede Nachahmung der Bilder, sowie
Nachdruck wird gerichtlich verfolgt

Vorwort.

Mit dem Erscheinen des II. Bandes meines Pilzbuches wurde von vielen Seiten der Wunsch laut, beide Bände in einer Gesamtausgabe vereinigt zu sehen.

Der Verlag hat nun wiederum in sehr verdankenswerter Weise die nicht unbedeutenden Kosten auf sich genommen und den hier nun vorliegenden Gesamtband ermöglicht.

Der 88farbige Pilzgruppen umfassende Band bringt in systematischer Ordnung die Familien der Basidiomyceten und einiger Ascomyceten in ihren hauptsächlichsten Vertretern, bietet alles Wissensnotwendige über das Einsammeln und Zubereiten der Pilze, sowie einen höchst beachtenswerten Abschnitt über die Kennzeichen der wichtigsten Pilzfamilien und erleichtert auf diese Weise das Eindringen in die Pilzkunde ganz bedeutend.

In der festen Ueberzeugung, daß diese Zusammenlegung der beiden Bände „Pilze des Waldes“ in einen stattlichen, schmucken Gesamtband den Pilzfreunden eine willkommene Gabe sein und große Freude bereiten wird, übergebe ich ihn hiemit der Oeffentlichkeit.

Luzern, am St. Niklaustage 1915.

Der Verfasser.

MAR 10 1930

Inhalts-Verzeichnis.

Seite

Verzeichnis der deutſchen Pilznamen VII
Verzeichnis der franzöſiſchen Pilznamen IX
Verzeichnis der lateiniſchen Pilznamen XII
Erklärung der abgekürzten Autornamen XVI

Die Kenntnis der Pilze in alter und neuer Zeit 1
Die Pilze als Nahrungsmittel und Handelsartikel 7
Pilzgenuß und Pilzvergiftung 12
Die erſte Hilfeleiſtung bei Pilzvergiftungen 20
Das Pilzſammeln 22
Die Pilze in der Landwirtſchaft 29
Das Konſervieren der Pilze für wiſſenſchaftliche Zwecke . 30
Die künſtliche Zucht der Pilze 32
Die Einteilung der Pilze 37
Familientafel der eßbaren und giftigen Pilze 43
Die Verwendung der Pilze in der Küche 53
Verzeichnis der gebräuchlichſten Fachausdrücke 60
Die wichtigſten Pilzfamilien und ihre Kennzeichen . . . 65
1. Familie: Muſchelpilze (Auriculariaceen) 67
2. „ Gallertpilze (Tremellaceen) 68
3. „ Hornpilze (Dacryomycetaceen) 69
4. „ Rindenpilze (Thelephoraceen) 70
5. „ Strauchpilze (Clavariaceen) 72
6. „ Stachelpilze (Hydnaceen) 75
1. Gruppe: Grandinia 75
2. „ Odontia 76
3. „ Radulum 76
4. „ Hydnum 76
5. „ Phaeodon 77
6. „ Siſtotrema 79
7. Familie: Löcherpilze (Polyporeen) 79
1. Gruppe: Faltenpilze (Merulineen) 80
2. „ Porlinge (Polyporeen) 81
1. Gattung: Polyporus 82
2. „ Ochroporus 82

Seite

3. Gattung: Phaeoporus 83
4. „ Daedalea 84
5. „ Lenzites 84
3. Gruppe: Reifchlinge (Fiftulineen) 85
4. „ Röhrenpilze (Boletineen) 87
1. Gattung: Suillus 87
2. „ Tylopilus 88
3. „ Boletus 89
4. „ Boletinus 89
5. „ Strobilomyces 90
8. Familie: Blätterpilze (Agaricaceen) 91
1. Gruppe: Gelblinge (Cantharellineen) 94
2. „ Schwindlinge (Marasmieen) 94
1. Gattung: Spaltblatt (Schizophyllum) . . . 95
2. „ Zähling (Lentinus) 95
3. „ Schwindling (Marasmius) . . . 96
3. Gruppe: Krämplinge (Paxillineen) 96
4. „ Tintlinge (Coprineen) 97
Gattung: Bolbitus 98
5. Gruppe: Säftlinge (Hygrophoreen) 99
1. Gattung: Schmierling (Gomphidius) . . . 99
2. „ Saftling (Hygrophorus) 100
3. „ Ellerling (Camarophyllus) . . . 100
4. „ Schneckling (Limacium) . . . 101
6. Gruppe: Täublinge (Ruffulaceen) 102
1. Gattung: Milchlinge (Lactariae) 103
2. „ Täublinge (Ruffulae) 104
7. Gruppe: Blättlinge (Agaricineen) 106
1. Gattung: Miftling (Anellaria) 107
2. „ Düngerling (Chalymotta) 108
3. „ Mürbling (Coprinarius) 108
4. „ Schwefelkopf (Hypholoma) . . . 109
5. „ Egerling (Pfalliota) 109
6. „ Kahlkopf (Pfilocybe) 110
7. „ Sternkopf (Aftrosporina) 110
8. „ Schleierling (Cortinarius) . . . 110
1. Untergattung: Waſſerkopf (Hydrocybe) 111
2. „ Gürtelfuß (Telamonia) . 112
3. „ Hautkopf (Dermocybe) . 112
4. „ Dickfuß (Inoloma) . . 112

Seite

5. Untergattung: Schleimfuß (Myxacium) 113
6. „ Schleimkopf (Phlegm.) . 113
9. Gattung: Faserling (Derminus) 113
10. „ Faserkopf (Inocybe) 114
11. „ Flammling (Naucoria) 114
12. „ Schüppling (Pholiota) 115
13. „ Runzling (Rozites) 115
14. „ Rötling (Hyporhodius) 116
1. Untergattung: Claudopus 116
2. „ Eccilia 116
3. „ Glockenpilz (Nolanea) . 116
4. „ Zärtling (Leptonia) . 117
5. „ Rötling (Entoloma) . 117
15. Gattung: Rißling (Rhodosporus) 117
1. Untergattung: Moosling (Clitopilus) . 117
2. „ Pluteus 118
16. Gattung: Scheidling (Volvaria) 118
17. „ Blättling (Agaricus) 119
1. Untergattung: Seitenstielpilz (Pleurotus) 119
2. „ Nabeling (Omphalia) . 119
3. „ Helmling (Mycena) . 120
4. „ Rübling (Collybia) . . 120
5. „ Trichterling (Clitocybe) . 121
6. „ Ritterling (Tricholoma) . 121
18. Gattung: Wulstling (Amanita) 122
19. „ Streifling (Amanitopsis) 123
20. „ Ringling (Armillaria) 124
21. „ Bräunling (Cortinellus) 124
22. „ Schirmling (Lepiota) 125
9. Familie: Morchlinge [Eichelpilze] (Phallaceen) . . 126
1. Gruppe: Phallaceen 127
2. „ Clathrus 128
10. Familie: Bauchpilze (Hymenogastraceen) 129
11. „ Stäublinge (Lycoperdaceen) 129
12. „ Nestlinge (Nidulariaceen) 130
13. „ Härtlinge (Sclerodermaceen) 131
Schlüssel zum Bestimmen einiger Blätterpilzgruppen . . . 132
Abbildungen und Beschreibungen der Pilze 133

Verzeichnis der deutſchen Pilznamen.

	Nr.
Acker-Champignon	73
Aderbecherling	5
Annis-Seitling	61
Becherling, kaſtanienbrauner	7
Becherlinge	5–7
Birkenpilz	21
Birkenreizker	47
Birnenmilchling	49
Birnenſtäubling	86
Bitterling	29, 30
Bitterpilz	30
Bitterſchwamm	71
Blätterpilze	34–84
Blätterſchwamm, keuſcher	41
Blutroter Hautkopf	68
Boleten	21—33
Brandiger Täubling	33
Brandtäubling	33
Brätling	49
Breitblättriger Rübling	62
Brotpilz	49
Buchenſchwämmchen	75
Buchling	65
Büſcheliger Schwefelkopf	70
Champignons	72, 73
Deutſcher Mouſſeron	60
Dickfuß-Röhrling	30
Dickfuß, weißvioletter	69
Drehling	61
Dürrbein	42
Echter Mouſſeron	60
Echter Reizker	48
Echter Ziegenbart	13
Edle Morchel	2
Eierpilz	34
Erdſchieber	46
Eſſigpilz	10
Faltentintling	37
Feld-Champignon	72
Feld-Egerling	72
Fliegenpilz	85
Franzöſiſcher Mouſſeron	42
Frauenſchwamm	22
Füllhorn	11
Gallenröhrling	29
Gallertpilz, rotbrauner	10
Gähling	34
Geſchweifter Stoppelpilz	17
Geſelliger Ritterling	65
Gichtmorchel	85
Giftmilchling	47
Giftreizker	47
Glucke, krauſe	13
Goldgelber Ziegenbart	14
Goldtäubling	57
Grauer Ritterling	66
Grosser Schirmling	77
Großer Schmierling	39
Grubiger Milchling	46
Grüner Täubling	58
Grünlicher Täubling	51
Habichtspilz	18
Hahnenkamm	15
Hallimaſch	78
Hautkopf, blutroter	68
Herbſtlorchel	4
Herkuleskeule	16
Herrenpilz	26
Hexenpilz	32
Hirſchſchwamm	18
Hirſchzunge	18
Hohe Morchel	3

	Nr.
Kahler Krämpling	36
Kammiger Ziegenbart	15
Kapuzinerpilz	21
Kastanienbrauner Becherling	7
Keulenhändling	16
Keulenkraterelle	12
Keuscher Blätterschwamm	41
Knoblauchpilz	42
Knollenblätterpilz	80
Körnchen-Röhrling	25
Krämpling, kahler	36
Krause Glucke	13
Kronenbecherling	6
Küchenschwindling	42
Kuhmaul	20
Kuhpilz, weißer	30
Lack-Bläuling	39
Lack-Trichterling	39
Laubschwamm	84
Lauchschwindling	42
Ledergelber Täubling	32
Maronen-Rährling	24
Maskenritterling	67
Maskierter Ritterpilz	67
Maurache	1
Medusenhaupt	78
Mehlblätterschwamm	60
Milchlinge	45—50
Milchling, grubiger	46
Milchling, milder	43
„ wässeriger	44
„ wilder	45
Milder Milchling	43
Mönchskopf	63
Morcheln	1—3
Mordschwamm	45
Morille	1
Mousseron, echter oder deutscher	60
Mousseron, französischer	42
Nebelgrauer Trichterling	63
Ohrenmorchel	7
Olivenfarbiger Schneckling	40
Pantherschwamm	82
Panther-Wulstling	82
Parasolpilz	77
Perlpilz	81
Perl-Wulstling	81
Pfeffer-Milchling	50
Pfifferlinge	34, 35
Pflaumen-Räßling	60
Pilstling	26
Rehgaißl	34
Rehling	34
Rehpilz	18
Reizker, echter	48
Ritterlinge	64—67
Ritterling, grauer	66
Ritterpilz, maskierter	67
„ rötlicher	64
„ geselliger	65
Röhrenpilze	21—33
Röhrenpilz, weißgelber	15
Röhrling, zierlicher	28
Rotbrauner Gallertpilz	10
Roter Täubling	34
Rotfuß-Röhrling	23
Rothaut-Röhrling	22
Rotkappe	22
Rötlicher Ritterling	64
Röstling	48
Rübling, breitblättriger	62
Runzelschüppling	84
Satanspilz	33
Safranpilz	32
Schaf-Champignon	73
Schaf-Egerling	73
Schafeuter	19
Schafhäutl	28
Schafporling	19
Scheidenstreifling	79

	Nr.
Schierlingblätterschwamm	80
Schirmling, großer	77
Schmerling	25, 28
Schmierling, großer	39
Schneckling, olivenfarbiger	40
Schopflintling	58
Schüppling, sparriger	76
Schusterpilz	52
Schwarzschuppiger Röhrenpilz	31
Schwefelkopf, büscheliger	70
„ ziegelroter	71
Schwefelporling	20
Schweinsohr	12
Semmelstoppelpilz	17
Simmerling	66
Sommertrüffel	8
Sparriger Schüppling	76
Speisemorchel	2
Speitäubling	55
Speiteufel	55
Spitzmorchel	1
Steinpilz	26
Stinkmorchel	85
Stinktäubling	56
Stockschüppling	75
Stockschwämmchen	75
Stoppelpilz, geschweifter	17
Täublinge	51—58
Täubling, grüner	58
Täubling, grünlicher	51
„ ledergelber	52
„ brandiger	53
„ roter	54
Teufelsschwamm	33
Teufels Tabaksack	86
Totentrompete	11
Trichterling, nebelgrauer	63
Trompetenpfifferling	35
Trüffeln	8, 9
Wachholder-Milchling	48
Waldchampignon	74
Wald-Egerling	74
Warzenstäubling	87
Wässeriger Milchling	44
Wasserschwamm	21
Weißer Kuhpilz	50
Weißgelblicher Röhrenpilz	27
Weißliche Trüffel	9
Weißvioletter Dickfuß	69
Wetter-Erdstern	88
Wilder Milchling	45
Wulstblätterschwamm	80
Ziegenbart, echter	13
Ziegenbart, goldgelber	14
Ziegenbart, kammiger	15
Ziegelroter Schwefelkopf	71
Zierlicher Röhrling	28
Zigeuner	84

Verzeichnis der französischen Pilznamen.

	No.
Abondant	49
Agaric à lait aqueux	44
„ *acre*	50
„ *associé (?)*	65
„ *aux mouches*	83
„ *balbeux*	80
Agaric changeant	71
„ *changeat*	75
„ *conglobat*	65
„ *couleur de miel*	78
„ *delicieux*	48
„ *des champs*	72

	No.
Agaric des jachères	73
„ *d'ivoire*	40
„ *doré*	70
„ *doux*	43
„ *écailleux*	76
„ *élevé*	77
„ *émétique*	55
„ *en faisceaux*	70
„ *fetide*	56
„ *glutineux*	39
„ *hâté*	53
„ *infame*	45
„ *lacuneux*	46
„ *larmoyant*	84
„ *modeste*	41
„ *mousseron*	60
„ *nébuleux*	63
„ *orange*	57
„ *Panthère*	82
„ *paume*	49
„ *pie*	37
„ *plombé*	79
„ *poivré*	50
„ *pudique*	41
„ *rouge*	54
„ *rougeâtre*	64
„ *rutilans*	64
„ *sanguin*	68
„ *violett-cendré*	69
Amanite veneneuse	80
Auburon	50
Barbe de bouc	18
„ „ *chèvre*	14
Bise de curé	51
„ *verte*	51
„ *vraie*	51
Bolé	26
Bolet à chair jaune	23
„ *à peau changeante*	22
„ *à pied épais*	30
Bolet bai brun	24
„ *beau pied*	23
„ *blême*	32
„ *chicotin*	29
„ *comestible*	26
„ *des Bouviers*	21
„ *elegant*	28
„ *granulé*	25
„ *muqueux*	27
„ *scabre*	21
„ *satan*	33
„ *strobilacé*	31
Bohémien	84
Bonnet vert	51
Boule de neige	73
Buisson	14
Chanterelle comestible	34
„ *en tube*	35
Chapeau rayé	62
Cèpe	26
„ *commun*	26
Clavaire en crête	15
„ *en piton*	16
Clytocybe laque	59
Coprin à chevelu	38
Couvrose	61
Craterelle corne d'abondance	11
„ *en massue*	12
Cul d'ours	77
Ecaillère	18
Enfant du diable	85
Erinace	17
Fausse golmelle	82
„ *oronge*	83
Faux Mousseron	42
Golmelle	77, 81
Golmotte	81
Goutte d'encre	37, 38
Grande chevètte	18
Grisette	77

	Nr.
Gros clou	39
„ *pied*	26
Grosse queue	26
Gyrole	34
Helvella crépue	4
Hydne sinué	17
Impudique	85
Jumeaux cannelle	49
Jauniotte	34
Kiris	66
La chanterelle brune	36
Lactaire doré	49
„ *à lait*	49
L'Amethyste	59
Le mousseron gris	60
Le pied bleu	67
Lycoperdon étoilé	88
„ *gemmifère*	87
Menotte	14
Morille comestible	2
„ *conique*	1
„ *des sapins*	3
„ *grise et jaune*	2
Mousseline	34
Mouton	47
Orejou	10
Oronge cyguë	80
„ *vineuse*	81
Palomet	51
Paturon blanc	73
Pezize baie	7
„ *en coupe*	5
„ *saillante*	6
Pied de mouton blanc	17
„ *rouge*	81
Polonais Touton	26
Polypore des pacages	19
„ *sulphure*	20
Porchin	26
Potiron	26
Poturon	77
Poule	14
Pousse-Mousse	66
Pretentieux	66
Psalliot de forêts	74
Rougeole à lait acre	47
Rougillon vrai	52
Russule fourchue	58
„ *verdoyante*	51
Satyre	85
Sparassis crépu	13
Tard-venu	66
Tête de Méduse	78
Trompette de morts	11
Truffe de Piemont	9
„ *d'hiver*	8
„ *noire*	8
Vache	49
„ *blanche*	50
Vachette	49
Vachotte	49
Vert-de-gris	51
Verdette	51
Vesse loup piriforme	86
Viau Vachotte	49

Verzeichnis der lateinischen Pilznamen.

		Nr.
Agaricus	acris Bull.	50
„	adustus Pers.	53
„	albellus Schaeff.	60
„	albo-bruneus Pers.	40
„	albo-violaceus Pers.	69
„	alutaceus Pers.	52
„	amethysteus Bull.	59
„	annulatus Bolt.	75, 77
„	annularis Bull.	78
„	antiquatus Batsch	77
„	arvensis Schaeff.	73
„	atramentarius Bull.	37
„	atroalbus Otto	61
„	auranticolor Krombh.	57
„	auratus Fl. Dan.	71
„	auratus With.	57
„	bicolor Pers.	67
„	bifidius Bull.	58
„	campanulatus Pers.	52
„	campestris L.	72
„	canaliculatus Schum.	63
„	cantharellus L.	34
„	caseosus Wallr.	51
„	caucoumbrinus et crispatus	61
„	caudicinus Pers.	75
„	colubrinus Bull.	77
„	comatus Fl. Dan.	38
„	compactus Sow.	40
„	conglobatus Vitt.	65
„	contriguus Bull.	36
„	cylindricus Sow.	38
„	deliciosus L.	48
„	dentatus L.	64
„	dimidiatus Bull.	61
„	edulis Kr. (Bull. 72,	73
„	emeticus Harz.	55
Agaricus	exquisitus Vitt.	73
„	extinctorius L.	77
„	famosus Harz.	66
„	farinaceus Bolt.	59
„	fascicularis Bolt.	70
„	fastidiosus Pers.	56
„	fimetarius Bolt.	38
„	floccosus Schaeff.	76
„	foetens Pers.	56
„	Georgii Sow.	73
„	glutinosus Schaeff.	39
„	grammocephalus Bull.	62
„	gynaecogalus Otto	44
„	helvus Krombh.	49
„	hepaticus Weinm.	67
„	imperialis Batsch	83
„	impolitus Schum.	59
„	incrassatus Sow.	56
„	involutus Batsch	36
„	lactifluus Ellrodt	49
„	lateralis Schaeff.	36
„	lateritius Schaeff.	71
„	Listeri Krombh.	50
„	luridus Lasch.	66
„	macropus Pers.	84
„	maculatus Schaeff.	82
„	mitissimus Fries	43
„	muscarius L.	83
„	mutabilis Scop. (Fl. Bat.)	71, 78
„	nebularis Batsch.	63
„	necator Pers. (Bull.)	45, 47
„	nigricans Otto (Fl. Dan.)	53. 61
„	obscurus Schaeff.	78
„	olivaceus Pers.	52
„	pallidus Sow.	60

		Nr.
Agaricus	pantherinus DC.	82
„	pileolaris Bull. . .	63
„	piperatus Scop. (Bull.) (L)	47, 50, 56
„	platyphyllus Fr. .	62
„	plicatus Pers. . .	37
„	plumbea, hyalinus. badius Schaeff. .	79
„	porcellanus Schaeff.	38
„	pratensis Scop. . .	73
„	procerus Scop. . .	77
„	prunulus Scop. . .	60
„	pseudaurantiacus Bull.	83
„	pseudonymus Schrank. . . .	47
„	pudorinus Fries .	41
„	pulvinatus Bolt. .	79
„	pustulatus Schum.	81, 82
„	rosellus Batsch . .	59
„	rubens Scop.(Bolt.)	68,81
„	ruber DC. (Fr.)	54, 55
„	rubescens Schrad. .	81
„	ruderatus Batsch. .	82
„	rutilans Schaeff. .	64
„	sanguineus Vitt. (Wulf.) . .	54, 68
„	santalinus Scop. .	68
„	Schaefferi Pers. . .	42
„	scrobiculatus Scop.	46
„	serifluus	44
.	serratus Bolt. . .	64
„	Sowerbei Krombh.	60
„	squamosus Vitt. (Bull.) . . .	76, 77
„	stipitis Sow. . .	78
„	striatus Schaeff. .	40
„	testaceus Alb. et Schw.	49
„	thejogalus Alb. . .	46

		Nr.
Agaricus	torminosus Schaeff.	47
„	turgidus Grev. . .	63
„	turpis	45
„	typhoides Bull. . .	38
„	vaginatus Bull. . .	79
„	vernalis Bolt. . .	80
„	verrucosus Pers. (Bull.) . . .	81, 82
„	vescus Vent. . . .	58
„	violaceus Sow. . .	67
„	virescens Harz. . .	58
„	virescens Schaeff. (Fl. Dan.) .	51, 80
„	virosus Vitt. . . .	80
„	viscidus Pers. . .	39
„	volemus Fr. . . .	49
„	xerampelinus Sow.	64
Alcuria	badia Gill.	7
Amanita	bulbosa Bull. . .	80
„	citrina Pers. . . .	80
„	(?) furcata Lam. . .	58
„	livida et spadicea Pers. . . .	79
„	(?) marmorea Lam. .	77
„	muscaria L. . . .	83
„	phalloides Fr. . .	80
„	puella Rabh. . . .	83
„	rubescens Pers. . .	81
„	umbrina Pers. . .	82
„	vaginata et involuta Lam.	79
„	viridis Pers. . . .	80
Amanitopsis	plumbea Schaeff.	79
Armillaria	mellea Fl. Dan. .	78
Boletus	aeneus Rosk. . . .	26
„	albus Vent. . . .	30
„	annulatus Bull. . .	28
„	aurantius Sow. . .	22
„	badius Fr.	24
„	Boudieri Quél. . .	27

		Nr.
Boletus	bovinus Schaeff.	21
„	bulbosus Schaeff.	26
„	calopus Pers.	23
„	chrysentereon Bull.	23
„	circinans Alb. et Schw. (Pers.)	25, 27
„	collinitus Fries	27
„	crassipes Schum.	20
„	edulis Bull.	26
„	elatus Pers.	30
„	elegans Schum.	28
„	esculentus Pers.	26
„	felleus Bull.	29
„	flavidus Krombh.	28
„	floccopus Rostk.	22
„	glutinosus et spadiceus Krombh.	24
„	granulatus L.	25
„	hotopas Rostk.	21
„	inunctus Krombh.	27
„	lactifluus Sow.	25
„	leucopodius Pers.	21
„	luridus Schaeff.	32
„	luridus Viviani	33
„	luteus Grev.	28
„	marmoreus Roqu.	33
„	mutabilis Schult.	32
„	nigrescens Pallas	32
„	nivens Fr.	21
„	ovinus Fr.	19
„	pachypus Fries	30
„	pascuus Pers.	23
„	picrodes Rostkov.	30
„	rufus Schaeff	22
„	rubeolarius Bull.	32
„	sanguines Krombh.	33
„	satanas Lenz	33
„	satanas Rostk.	32
„	scaber Bull. (Pers.)	21, 22
„	squarrosus Pers.	31
Boletus	strobiliformis Vill.	31
„	strobilaceus Scop.	31
„	subvescus Schrank	32
„	sulphureus Bull.	20
„	tuberosus Schrad.	32
„	versipellis Fr.	22
Cantharellus cibarius Fr.		34
„	clavatus Fries	12
„	cornucopioides Fr.	11
„	tubaeformis Bull.	35
Choiromyces maendriformis Vitt.		9
Clavaria	albida Schaeff.	15
„	cristata Holmsk.	15
„	crispa Wulf.	13
„	elvelloides Wulf.	12
„	fallax Pers.	15
„	fimbriata Pers.	15
„	flava Schaeff.	14
„	pistillaris L.	16
Clitocybe	geotropa Bull.	63
„	nebularis Batsch.	63
„	ostreata Karst.	61
Clitopilus Fr.		60
„	Orcella Quélet	60
Collybia	platyphylla Fries	62
Coprinus	atramentarius Bull.	37
„	comatus Müll.	38
„	plicatilis Curt.	37
„	porcellanus Schaeff.	38
Cortinarius	albo-violaceus Pers.	69
„	caperatus Fries	84
„	sanguineus Fr.	68
Craterellus	clavatus Pers.	12
„	cornucopioides L.	11
Discina	coronaria Beck	6
Elvella	carnea et purpurascens Schaeff.	12
„	cornucopioides Scop.	11

	Nr.
Galactusia badia Boud.	7
Galorrheus deliciosus Scop.	48
„ piperatus Scop.	50
„ volemus Fr.	49
Geaster hygrometricus Pers.	88
„ stellatus Scop.	88
„ vulgaris Cda.	88
Gomphidius glutinosus Schaeff.	39
Guepinia helvelloides Fries	10
Gyrocephalus rufus Bref.	10
Helvella cochleata Bolt.	7
„ crispa Pers. (Fries)	4
„ leucophaea Tratt	4
„ nivea Schrad.	4
„ tubaeformis Bull.	35
Hydnum carnosum et clau-destinum Batsch	17
„ cervinum Pers.	18
„ flavidum et rufes-cens Schaeff.	17
„ imbricatum L.	18
„ medium Pers.	17
„ repandum L.	17
„ squamosum DC.	18
„ squarrosum Nees	18
Hygrophorus pudorinus Tries.	41
Hypholoma fasciculare Huds.	70
„ lateritium Schaeff.	71
„ sublateritium Fr.	71
Inoloma albo-violaceum Fries	69
Lactarius deliciosus L.	48
„ mitissimus Fries	43
„ necator Pers.	45
„ piperatus Scop.	50
„ scrobiculatus Scop.	40
„ serifluus DC.	44
„ torminosus Schaeff.	47
„ turpis Fries	45
„ volemus Fr.	49
Lepiota procera Scop.	77

	Nr.
Limacium olivaceo-album Fries	40
„ pudorinum Fries	41
Lycoperdon Bovista Bolt.	87
„ excipuliforme Scop.	87
„ gemmatum Batsch.	87
„ hirtum Bull.	87
„ ovoideum Bull.	86
„ papillatum Schaeff.	87
„ perlatum Pers.	87
„ proteus DC.	87
„ pyriforme Schaeff.	86
„ ramosum Jacqu.	86
„ stellatum Scop.	88
„ Tuber L.	8
Marasmius alliatus Schaeff.	42
„ scorodonius Fries	42
Merulius cantharellus Pers.	34
„ clavatus Pers.	12
„ cornucopioides Pers.	11
„ hispidus Scop.	35
„ villosus Pers.	35
Morchella abietina Leuba	3
„ conica Pers.	1
„ conica var. elata Hennings	3
„ elata Pers.	3
„ esculenta L (Fr.)	1, 2
„ continua Tratt.	1
Morilla elata Quél.	3
Paxillus involutus Batsch	36
Peziza acetabulum L.	5
„ amplissima Fries	6
„ badia Pers.	7
„ coronaria Jacqu.	6
„ cornucopioides L.	11
„ eximia Dur. et Lev.	6
„ geaster Bull.	6
„ repanda Wahlr.	6
Phallus crispus Scop.	4

	Nr.
Phallus elatus L. (?)	3
„ esculentus Scop.	2
„ foetidus Sow.	85
„ impudicus L.	85
Pholiota caperata Pers.	84
„ mutabilis Schaeff.	75
„ squarrosa Müll.	76
Pleurotus odoratus R.	61
Plicaria badia (Pers.)	7
Polyporus caudicinus Schaeff.	20
„ ovinus Schaeff.	19
„ sulphureus Fries	20
Psalliota arvensis Schaeff.	73
„ campestris L.	72
„ sylvatica Schaeff.	74
Pustularia badia Lamb.	7
Ramaria cristata Holmsk.	15
Rhodosporus prunulus Scop.	60
Rozites caperata Pers.	84
Russula adusta Pers. (Fr.)	53
„ alutacea Pers.	52
„ aeruginosa Krombh.	51
„ aurata Fries	57
„ emetica Schaeff.	55
„ foetens Pers.	56

	Nr
Russula furcata Pers.	58
„ olivacea Pers.	52
„ rosacea Fr.	54
„ rubra Dc.	54
„ virescens Schaeff. (Fr.)	51
Russuliopsis laccata Schröt.	59
Ruthea involuta Krombh.	36
Sarcosphaera coronaria Boud.	6
Sparassis brevipes Krombh.	13
„ crispa Fries	13
„ ramosa Schaeff.	13
Strobilomyces strobilaceus Berkl.	31
Telephora frondosa Pers.	13
Tremella helvelloides DC.	10
„ rufa Jacqu.	10
Tricholoma conglobatum Vitt.	65
„ personatum Fries	67
„ portentosa Fries	66
„ rutilans Schaeff.	64
Tuber aestivum Vitt.	8
„ Borchii Vitt.	9
„ griseum Pers.	9
„ nigrum Bull.	8
Tylopillus felleus Bull.	29

Erklärung der abgekürzten Autornamen.

Alb. = Joh. Bapt. Albertini.
Beck = Lewis C. Beck.
Berkl. = M. J. Berkeley.
Bref. = Brefeld.
Curt. = William Curtis.
Dur. et Lev. = Durant und Léveillé.
Grev. = Robert Kaye Greville.
Harz. = Karl Aug. Friedr. Harzer.
Henn. = Hennings.
Krombh. = Jul. Vinz. v. Krombholtz.
Lam. = Lamarck.
Lasch. = Lascher.
Lenz. = Harald Othmar Lenz.
Leuba. = F. Leuba.
Nees = Nees v. Esenbeck.
Roqu. = Roquette.
Schrad. = Heinrich Adolf Schrader.
Schröt. = J. Schröter.
Vent. = Etienne Pierre Ventenat.
Vill. = Dominique Villars.
Viv. = Dominico Viviani.
Wallr. = C. Friedr. Wilh. Wallroth.
Weinm. = J. W. Weinmann.
With. = William Withering.

Die Kenntnis der eßbaren und giftigen Pilze in alter und neuer Zeit.

Über das Entſtehen, Wachſen und den Naturzweck der Pilze war man lange Zeit im Unklaren. Während die Forſchung uns frühzeitig in manche geheimnisvolle Werkſtätte der Natur Einlaß gewährte, blieb man den Pilzen mit einer gewiſſen Scheu ängſtlich ferne. Anders dachte der Kenner. Schon die klaſſiſchen Schriftſteller des Altertums, beſonders Horaz, gedenken ihrer mit großer Wärme. Von den Römern war es Martial, den die Pilze zu dem Vers begeiſterten:

Leicht iſt's, Silber und Gold zu entraten
Und die Freuden der Liebe;
Doch ein Boletengericht fahren zu laſſen
Iſt ſchwer!

Aber nicht nur die alten Griechen und Römer ſind große Verehrer der zarten Pilze geweſen (dafür ſpricht die Tatſache, daß römiſche Soldaten und Bürger aus ihrem Vaterlande u. a. einem dem Fliegenpilz ähnlichen Pilz, Amanita caeſarea, Kaiſerpilz genannt, in die eroberten Länder verpflanzten, um dieſes Leckerbiſſens nicht entbehren zu müſſen), auch bei den nachfolgenden Völkern ſcheinen die Pilze in großen Ehren geſtanden zu haben. Seneca nennt die Pilze „ein Gift, das man aus Wolluſt nehme, denn die mehreſten Völker in Europa finden ſo großen Appetit daran, daß ſie ſich nicht mit denen begnügen

lassen, die von selbst wachsen, sondern sich auch befleißen, dieselben durch Kunst zu vermehren. Große Herren und vornehme Leute essen Schwämme, um ihrer Leckerei zu genügen. Arme aber, geringe Bauersleute, Bettler und dergleichen müssen sie aus Not zu ihrer Speise sammeln; Reitzger, Brädling, Bülze oder Champignons, Pfifferlinge, Bocksbart sind unter den gemeinen Schwämmen die besten, wenn man sie nämlich zur rechten Zeit, ehe sie ganz ausgebreitet und alt geworden sind, sammelt, mit vielem Gewürze in guter Fleischbrühe kochet. Die Morcheln hält man sonderlich hoch. Die Trüffeln gehören nur vor großer Herren Tafeln."

So redete man früher von den Pilzen. Doch ist im Laufe der Zeiten eine Wandlung in der Ansicht über den Wert der Pilze eingetreten. Vielleicht Unverstand und Gier im Sammeln und falsches Zubereiten mögen den Anlaß dazu gegeben haben, daß die Botaniker des 18. Jahrhunderts die Pilze samt und sonders verwarfen, „denn", sagten sie, „die sonst eßbaren sind in diesem Lande oder jenem doch unter die schädlichen zu zählen und ist ihnen nirgends zu trauen". Die Herren Doktoren von damals scheinen dem Pilzgenusse nicht besonders grün gewesen zu sein, denn sie sagen in malitiösem Spotte, „wenn die Schwämme aufs beste und kostbarste zubereitet wären, solle man sie auf den Mist schütten".

Auch die wohl am meisten interessierende Frage, woran man die eßbaren von den giftigen Schwämmen unterscheide, scheint schon frühzeitig angeschnitten worden zu sein. Die Antwort, die 1745 ein gewisser W. Weinmann in seinem großen, heute antiquarisch sehr wertvollen Pflanzenwerke darauf gibt, ist für den Stand der damaligen Kenntnis über Entstehen und Wachstum der Pilze sehr bezeichnend. Er sagt: „Die Schwämme, welche durchaus schaden und vor Gift gehalten werden,

sind diejenigen, die an faulen, stinkenden, mistigen und giftigen Örtern wachsen und vornehmlich um die Gegenden, wo sich viele giftige Tiere (!) aufhalten, an Örtern, woselbst sie wegen nahen stinkenden Örtern, durch Anhauchen oder Berühren der Schlangen, Kröten und anderer giftiger Tiere können angesteckt werden. Ingleichen die Schwämme, welche von Farbe schwarz, aschgrau, rot oder zinnoberrot sind oder hin und wider Punkte und Flecken, oder dergleichen bunte und marmorierte Farben haben; alle diese sind wegen ihrer schädlichen und tötlichen Eigenschaften zu verwerfen!"

Daß bei solcher Belehrung des Volkes über die Pilze die Furcht vor denselben sich steigerte, ist leicht erklärlich. Und je mehr man sich von dem einst so geschätzten Pilzgenuß zurückzog, desto mehr ist auch im Volke die von Kind auf Kindeskinder übergegangene Kenntnis der eßbaren Arten unter den Pilzen verloren gegangen. Die Schule, angespornt von mit der Pilzkenntnis ungenügend oder nur oberflächlich vertrauten Lehrern, tat nun ebenfalls ihr möglichstes, der Jugend alle Pilze des Waldes verdächtig zu machen, und so bildete sich allmählich die heute noch im Volke herrschende furchtbare Angst vor den Pilzen heraus.

In der neuern Zeit haben sich verdiente Naturforscher und Gelehrte daran gemacht, den versunkenen Schatz des Waldes wieder zu heben. Daß die Pilze zum Pflanzenreich gehören, wußte man; daß aber die in so verschiedener Form und Farbe in Wald und Feld wachsenden Schwämme eigentlich nur die Früchte einer unter der Erde wachsenden Pflanze niederer Gattung sind, wurde erst von der neueren Forschung erkannt. In lebens- und entwicklungsgeschichtlicher Hinsicht mangelt den Pilzen, soweit man wenigstens zahlreiche Arten untersucht hat, insgesamt das Chlorophyll, jene merkwürdige Substanz, welche allen andern Pflanzen die schöne grüne Farbe verleiht. Damit mangelt ihnen aber

auch dasjenige Vermögen, den zum Aufbau ihres Körpers notwendigen Kohlenstoff aus der Luft zu entnehmen. Ferner wurde festgestellt, daß die Pilze eine höchst wichtige Rolle im Haushalte der Natur spielen, weil sie zum größten Teile Fäulnisverzehrer sind. Nun beschäftigte man sich mit dem Entstehen und Wachstum der Pilze selbst. Als Grundorgane der Pilze finden wir lange, fadenförmige, vielfach verzweigte, schlauchartige Zellen oder Zellenreihen, sogenannte Pilzfäden, die sich durch Zuwachs an ihrer Spitze verlängern und sich durch seitliche Sproßung verjüngen. Solche ineinander verästelte und verwobene Pilzfäden, die unter der Erde, unter Baumrinden, auf faulendem Holze etc. hinkriechen, nennt man das Pilzlager oder Myzelium. Das Pilzlager sorgt für die Nährstoffe des Pilzes, es gleicht also den Wurzeln höherer Pflanzen. Der Pilzfreund kann von einem derartigen Pilzlager mit Leichtigkeit Einsicht nehmen, wenn er an der Stelle, wo ein Pilz sich vorfindet, die Erde etwas lockert und eine Hand voll herausnimmt. Er sieht dann dieselbe mit lauter feinen weißen Fäden durchzogen. Diese Fäden bilden die eigentliche Pilzpflanze. Das Gebilde aber, das wir Pilz oder Schwamm nennen, ist nur die Frucht dieser Pflanze. Daher wird auch das von manchen Pilzfreunden geäußerte Bedenken, durch das häufige Sammeln der Pilze würden dieselben ausgerottet, hinfällig. Wie beim Obstbaume durch das Wegnehmen der Früchte der Obstertrag nicht verringert wird, so wird dies auch bei den Pilzen nicht geschehen, so lange die Pilzpflanze im Boden die notwendigen Nahrungsstoffe findet oder nicht gewaltsam vernichtet wird.

Man glaubte viele Jahrhunderte hindurch, die Pilze entstünden ohne Samen. Die Poeten der alten klassischen Schule nannten sie „Erdenkinder“, deren Herkunft oder Eltern unbekannt sind, auch „Götterkinder“, weil angenommen wurde, daß sie ohne Samen wachsen. Die For-

schung hat nun auch darüber Licht gebracht und festgestellt, daß der Pilz, auf dem Gipfel seiner Ausbildung angelangt, Samen (sogen. Sporen) in ungeheurer Zahl hervorbringt. Bricht man den ausgewachsenen Hut eines Pilzes von seinem Stiele ab und legt ihn über Nacht auf ein glattes graues Papier oder eine Glasplatte in der gleichen Weise, wie er auf dem Stiele saß, also mit der Fruchtschicht nach unten, so bedecken beim Aufheben am frühen Morgen Millionen von staubfeinen farbigen Körperchen die Stelle, auf welcher der Pilz gelegen hat. Die Leichtigkeit, mit welcher jeder Luftstrom diese Sporen emporzuheben und fortzuführen vermag, verbunden mit der massenhaften Erzeugung derselben, erklären hinreichend das Auftreten der verbreitetsten Pilze, sowohl in unserer unmittelbaren Nähe, als im Boden des Waldes, wenn nur die bestmöglichen Bedingungen bei der den Sporen zugänglichen Unterlage vorhanden sind. Finden nun solche Sporen (Samen) der großen Pilze des Waldes günstigen Boden, so wachsen sie zu Pilzfäden heran, die dann durch Verästelung und Verzweigung ein Pilzlager bilden. Dieses Pilzlager schiebt sich zwischen den harten Krumen des Erdreichs nach allen Richtungen hin mit der größten Leichtigkeit weiter und weiter. Freilich verfolgen die Fäden dabei einen bestimmten Weg, der ihnen von den in dem Boden enthaltenen Zersetzungsstoffen vorgezeichnet ist. Daher ist es auch erklärlich, daß die Pilze des Waldes selten vereinzelt leben, sondern meistens gesellig in Gruppen oder in mehr oder minder geschlossenen Kreisen, sogen. Hexenringen. Sie finden sich überall, auf kurzberasten Wiesen, auf Triften und in Wäldern.

Gegenwärtig ist die Pilzkenntnis im Volke wieder in erfreulichem Aufschwung begriffen. Nicht zum kleinsten Teile ist dies den vielen Pilzausstellungen, die der Verfasser nicht nur in den meisten Kantonen der Schweiz, sondern auch in Süddeutschland und Oesterreich seit sechs Jahren

veranſtaltete, zuzuſchreiben. Wohl war es eine ſchwere Aufgabe, die tiefeingewurzelte und von mancher Seite noch geförderte Furcht vor den Pilzen zu zerſtreuen. Aber dank dem großen Intereſſe, welches die Lehrerſchaft und weite gebildete Kreiſe an den vielgeſtalteten Kindern des Waldes nehmen, iſt die übertriebene Furcht vor den Pilzen immer mehr im Schwinden begriffen und hat der gegenteiligen Erkenntnis Platz gemacht: daß die Pilze ganz bedeutend beſſer ſind, als ihr Ruf.

Die Pilze als Nahrungsmittel und Handelsartikel.

Wir, die mit zartem Haupt
Die nährende Erde durchbrechen,
Pilze, wir sind zunächst
An die Gemüse gereiht.
(Frei nach Martial.)

Es ist schon viel über den Nährwert der Pilze herumgestritten worden; bis ins kleinste Teilchen sind die Eiweißstoffe, Zuckerstoffe, Nährsalze aus ihnen herausgezogen und in wissenschaftlichen Analysen verarbeitet worden, wobei die Ansichten oft himmelweit auseinander gingen. Die einen erklären die Pilze *ohne* oder doch nur von sehr geringem Nährwert, welche nur als feineres Gemüse mit recht viel Eiern und Butter vermengt eine Berechtigung auf dem Speisezettel haben; die andern heben sie wieder an die Spitze aller Nahrungsmittel. Wenn man auch hier die goldene Mitte halten will, so wird man wohl der Wirklichkeit am nächsten kommen. Daß die Mehrzahl der Pilze im *frischen* Zustande den Stickstoffgehalt des Fleisches nicht erreichen, einzelne Arten demselben aber ziemlich nahe kommen und ihn sogar übertreffen, haben neuerliche Untersuchungen darzulegen versucht. Soviel steht aber heute fest, daß die Pilze an Nährgehalt sämtliche in der menschlichen Lebenshaltung gebräuchlichen *Gemüsearten* zum Teil sehr hoch überragen. Dies läßt sich aus nachstehender Tabelle, welche die Mittelzahlen*) der aufgeführten Lebensmittel bringt, zur Genüge ersehen. Die Stickstoffsubstanz ist der in Betracht kommende Nährwert.

*) Aus dem Werke Dr. Königs: „Die Chemische Zusammensetzung der menschlichen Nahrungs- und Genußmittel". Berlin 1903.

Lebensmittel in frischem Zustand	Wasser	Stickstoff-Substanz	Fett	Stickstofffreie Extraktstoffe	Rohfaser	Asche
	%	%	%	%	%	%
Stockmorchel	14,89	**27,71**	2,21	40,06	8,48	6,65
Mittelfettes Ochsenfleisch	72,52	20,59	5,55	0,66	—	1,12
Eier	73,67	12,55	12,11	0,55	—	1,12
Trüffel	74,39	**9,07**	0,54	6,66	7,25	2,09
Bovist	86,97	**7,23**	0,59	2,50	1,88	1,05
Gartenerbsen	77,67	6,50	0,52	12,45	1,94	0,85
Steinpilz	87,15	**5,39**	0,40	5,12	1,01	0,93
Champignon	89,70	**4,88**	0,20	3,57	0,83	0,82
Austerndrehling	73,70	**3,95**	0,42	18,56	1,97	1,60
Spinat	89,24	3,71	0,50	3,51	0,24	2,00
Sonstige Agaricusarten	85,68	**3,49**	0,46	7,69	1,55	1,13
Spitzmorchel	90,00	**3,38**	0,15	4,63	0,87	0,97
Speisemorchel	89,93	**3,28**	0,45	4,50	0,83	1,01
Reizker	89,98	**3,17**	0,62	5,21	0,56	0,88
Schopftintling	92,19	**2,83**	0,26	3,17	0,57	0,98
Eierschwamm	91,42	**2,64**	0,45	3,81	0,96	0,74
Schnittbohne	88,75	2,52	0,14	5,44	1,18	0,61
Blumenkohl	90,89	2,48	0,54	3,34	0,91	0,83
Kartoffel	74,95	1,99	0,15	20,86	0,98	1,09
Spargel	93,72	1,95	0,14	2,40	1,50	0,64
Rettig	86,92	1,92	0,11	6,90	1,55	1,07
Kabis	90,11	1,85	0,18	5,15	1,65	1,18
Zwiebel	86,51	1,60	0,15	7,68	0,71	0,65
Rote Rübe	88,05	1,50	0,10	7,88	1,07	1,00
Kopfsalat	94,55	1,41	0,51	2,09	0,75	1,95
Gelbe Rübe	81,77	1,18	0,20	2,64	1,67	1,05
Weiße Rübe	90,67	1,12	0,24	6,06	1,11	0,76
Birne	83,85	0,55	—	—	—	0,29
Apfel	84,57	0,50	—	—	—	0,52

Wie aus dieser Tabelle ersichtlich, wären die Pilze also dazu berufen, eine Mittelstellung zwischen Fleisch und Gemüse einzunehmen und könnten auf diese Weise höchst wichtig werden für die Volksernährung, wenn man sie mehr schätzen und — kennen lernen würde. Auch aus eigener Erfahrung weiß ich, daß sie sehr nahrhaft sind. Ein Pilzgericht zu Mittag hält den ganzen Nachmittag an, ohne

das geringste Bedürfnis nach neuer Nahrung zu erwecken. Auch Kinder verlangen nach meinen Beobachtungen bei einem Pilzgerichte erst nach längerer Zeit wieder zu essen. Daraus mag man den Schluß ziehen, daß die Pilze zum mindesten sättigen, wenn sie auch nicht für die Hygieniker das Idealnahrungsmittel darstellen. Es ist bekannt, daß in der Gegend des Bayerischen Waldes die Holzknechte oft Tage lang nur von Pilzen sich nähren und dabei die schwere Holzhauerarbeit verrichten. Es ließen sich die Beispiele noch bedeutend erweitern, aber ich will nicht zu viel in die Weite schweifen.

Daß neben dem Wert der Pilze für den eigenen Haushalt auch durch den Verkauf ein großer ökonomischer Vorteil herbeigeführt werden kann, das beweisen ganze Dörfer im Bayerischen Walde, die sich im Sommer durch das Sammeln und den Verkauf der Pilze ernähren. In München z. B. werden jährlich 8—10,000 Zentner frische Pilze auf den dortigen Markt gebracht, die, rechnet man das Kilo nur mit 50 Pfennig, die bedeutende Summe von 250,000 Mark einbringen. Das gilt für München allein. Rechnet man aber dazu noch die vielen andern Pilzmärkte im ganzen Bayerlande, so dürfte der jährliche Gewinn an Pilzen aus den dortigen Wäldern bei der Bewertung mit 3 Millionen Mark nicht zu hoch gegriffen sein.

In Wien kamen während der Pilzzeit schon oft in einer einzigen Nacht bis zu 50,000 Kilogramm Pilze auf den Markt, die von den tüchtig geschulten Marktorganen untersucht werden, um am andern Morgen frisch und gut zum Verkauf zu gelangen.

Das Pilzsammeln und -handeln ist aber nicht bloß in Bayern und Oesterreich so stark verbreitet, auch in Norddeutschland ist ein ausgedehnter Pilzhandel mit flotten Märkten in fast allen größern Städten anzutreffen. Es wäre interessant zu wissen, welch' ungeheure Summen der

Pilzhandel im Deutschen Reiche dem Volke jährlich einbringt. Der Wert der für den eigenen Haushalt gesammelten Pilze läßt sich nicht einmal annähernd abschätzen. Das gleiche gilt von Italien, Frankreich und England. Auch dort weiß man den Wert der Pilze schon längst zu schätzen und sammelt und verkauft sie daher auch fleißig.

In San Franzisko wurden im März 1909 bei einem Bankett zur Eröffnungsfeier der dortigen Handelskammer unter andern chinesischen Leckerbissen auch Pilze (Schneeschwamm) aufgetragen, von denen das Pfund mit 1000 Franken bewertet wird.

Wem kommen aber diese Riesensummen zugute? Sicherlich hauptsächlich dem ärmeren Teile des Volkes. Darum ist es recht bedauerlich, wenn in einzelnen Ländern noch eine Antipathie oder besser eine förmliche Furcht vor Pilzen besteht, die in keiner Weise begründet ist. Hier müssen Belehrung und Aufklärung schon von der Schule aus betrieben werden, und Bestrebungen, welche dahin zielen, verdienen sicherlich weitestgehende Unterstützung.

In der Schweiz macht sich nun seit mehreren Jahren ebenfalls eine „Pilzbewegung“ geltend, ausgehend von der ersten Pilzausstellung in Luzern. Bereits hat der Zürcher Pilzmarkt durch seine gute, verlässige Kontrolle unter Anleitung des verdienten Direktors des Botanischen Gartens, Herr Prof. Dr. Schinz, einen recht erfreulichen Aufschwung genommen. Im Jahre 1908 waren auf dem Markte über 8000 Kilo Pilze vorhanden, die einen Durchschnittswert von zirka 6000 Franken präsentieren. „Der einmal beschrittene Weg wird sicherlich noch zu weiterer Entfaltung des Marktes und zum Segen für die dortige ärmere Bevölkerung führen“, schrieben wir in der ersten Auflage des vorliegenden Buches. Unsere Prophezeiung ist eingetroffen. Heute weist der Pilzmarkt in Zürich in normalen Pilzjahren einen jährlichen Umsatz von zirka 20,000 Fr. aus. Winterthur gibt sich

alle Mühe, seinen Pilzmarkt in die Höhe zu bringen, während Luzern im Jahre 1908 hiezu den ersten Anlauf genommen hat. In Bern und hauptsächlich in der französischen Schweiz bestehen schon längst solche Pilzmärkte unter fachkundiger Kontrolle, die jährlich hübsche Summen abwerfen. So wurden im Jahre 1908 auf dem Pilzmarkte in Freiburg 14,032 Kilo Pilze verkauft; es sind dort zirka 45 Arten von Pilzen zu Markte gebracht worden. Es wäre nur zu wünschen, daß die Pilzmärkte ebenfalls wie die Pilze aus der Erde schössen, auf daß das Volk sieht, welch' ungeheure Summen in seinen Waldungen an den verachteten und gefürchteten „giftigen" Pilzen bisher verloren gegangen sind.

Wenn auf den Pilzmärkten eine verläßige, fachkundige Kontrolle eingeführt ist, so wird die übertriebene Furcht vor Pilzen bald verschwinden; der Pilzgenuß, der in den letzten fünf Jahren gegen früher bedeutend zugenommen hat, wird sich steigern und dem Volke dadurch ein gesundes, billiges und schmackhaftes, wertvolles Nahrungsmittel aufgeschlossen werden.

Bisher hat man nur den Ausländern, hauptsächlich den Italienern, die Schätze des Waldes naserümpfend überlassen, welche diese wertvollen Gaben sorgfältig heben und was nicht sofort den Weg alles Eßbaren findet, als getrocknete Ware ins Ausland wandern lassen.

Heben wir einmal selbst die Schätze! Sie werden uns Freude machen und Gewinn einbringen.

Pilzgenuß und Pilzvergiftung.

Vom volkswirtschaftlichen Standpunkte aus betrachtet, wäre wohl nichts der Förderung mehr wert, als die Zunahme des Pilzgenusses. Bei der stetig um sich greifenden Verteuerung aller Lebensmittel haben wir an den Pilzen nicht nur ein nahrhaftes, sondern auch ein recht billiges und schmackhaftes Lebensmittel, das sowohl auf der Tafel der Wohlhabenden als Leckerbissen zu prangen, wie auch in Zeiten der Not in mancher Familie den schreiendsten Hunger zu stillen vermag.

Dem allgemeinen Pilzgenusse im Volke stehen aber heute noch manche Hindernisse entgegen, die zu beseitigen eine der schwierigsten Aufgaben ist. In erster Linie ist die Kenntnis der eßbaren Pilze im Volke eine sehr geringe. Diese Unkenntnis rührt zum großen Teile von der von Schule und Haus systematisch betriebenen Warnung vor allen Pilzen her. Diese von Jugend auf eingeflößten Warnungen erzeugten dann eine heillose, beinahe unausrottbare Furcht vor den Pilzen. Nicht zum mindesten bilden die in pilzessenden Ländern Jahr für Jahr auftretenden Pilzvergiftungen, an denen zum geringsten Teile die geschmähten Pilze, wohl aber in den meisten Fällen der Unverstand der Menschen die Schuld tragen, ein weiteres Hemmnis an der größeren Verbreitung des Pilzgenusses.

Wollte man darum, weil durch Unachtsamkeit, Unerfahrenheit und Leichtsinn Einiger, Menschenleben aufs Spiel gesetzt worden sind, dem Pilzgenusse ganz entsagen oder ihn gar verbieten, so müßte man auch konsequenterweise einer großen Zahl von wertvollen Nahrungsmitteln den Krieg erklären. In den Jahren 1908 und 1910 habe ich

die in den politischen Zeitungen gebrachten Vergiftungsfälle mit Aufmerksamkeit verfolgt und kann nicht weniger als zirka 600 Vergiftungen durch Fleisch, Wurst, Käse und Konserven, ja sogar von Milch konstatieren. Die Fleischvergiftungen traten stets massenweise in die Erscheinung: 100 bis 200 Personen sind an einem einzigen Orte zugleich erkrankt; auch Todesfälle durch Fleischvergiftungen lassen sich nachweisen. Im Sommer des genannten Jahres wurden in Magdeburg 200 Personen durch Pöckelfleisch vergiftet, in Harzburg 40 Personen durch Geflügelfleisch und dann später wieder 100 Personen in einem badischen Städtchen. In St. Gallen ist der Zahnarzt Calland an Konservenvergiftung gestorben; in Aarau erkrankten einige Personen an „Heubeeri" (wahrscheinlich waren unachtsamer Weise Einbeeren mitgesammelt worden), in Romanshorn erkrankte eine Fabrikantenfamilie an Grünspanvergiftung sehr schwer. Am altrussischen Derbyrennen in Moskau begannen plötzlich 200 Menschen unter allen Anzeichen von Vergiftung auf den Tribünen und in den Logen zu erbrechen. Bei einzelnen Personen traten schwere Ohnmachtsfälle ein. Die anwesenden Aerzte konstatierten Vergiftung durch gefärbtes Fruchteis. 150 Patienten mit teils sehr schweren Vergiftungserscheinungen wurden in die Hospitäler gebracht.

Solche Vergiftungsfälle aus nur diesen beiden Jahren 1908 und 1910 ließen sich auf dem Gebiete der heute gebräuchlichen Nahrungsmittel noch in Menge anführen.

Sollen wir deshalb, weil jährlich so und so viele Menschen am Genuß von Fleisch, Wurst, Käse, Konserven usw. erkranken, den Gebrauch dieser wichtigsten Nahrungsmittel einstellen oder gar verbieten? Man würde denjenigen, der das fordern würde, für geisteskrank halten. Die Ursache der Vergiftungen war eben in fast allen Fällen verdorbene Ware. Und das ist gewöhnlich auch beim Pilzgenuß der Fall. Die sonst ängstliche Hausfrau, die jedes bezüglich

seiner Güte nur einigermaßen zweifelhafte Nahrungsmittel mit Entrüstung zurückweisen würde, und dies ganz mit Recht, scheut sich nicht, auf dem Markte oft ganz verdorbene, meistens schon etliche Tage alte Pilze zu kaufen und sie dann als Speise vorzusetzen. Ich selbst war oft Augenzeuge, wie unsere Frauen und Töchter solch wertloses und verdorbenes Zeug mit nach Hause nahmen. Auf eindringliche Warnung erhielt ich nur ein spöttisches Lächeln oder gar Grobheiten von seite der gewissenlosen Verkäuferin. Wo Pilze auf einem Markt verkauft werden, ist eine eingehende Kontrolle unerläßlich.

Aber nicht nur auf dem Markte, sondern auch beim Einsammeln der Pilze durch die Familienglieder für den Haushalt wird vielfach gesündigt und diejenige Vorsicht außer acht gelassen, die nun einmal unbedingt nötig ist, soll man Freude und Nutzen vom Pilzgenusse haben. Es sind mir in jüngster Zeit vereinzelte Fälle bekannt geworden, wo der Genuß an und für sich total unschädlicher Pilze, die seit Jahrtausenden von allen Völkern als schmackhaft und zuträglich gegessen wurden, dennoch Vergiftungserscheinungen hervorgerufen haben sollen. Ich bin der Überzeugung, daß es sich hier, wenn nun einmal die Schuld auf die Pilze und nicht auf etwas anderes, z. B. neuen Wein, neuen Most, verdorbenes Bier usw., fallen sollte, um verdorbene oder sehr wässerige Pilze gehandelt hat. In Wort und Schrift, in allen meinen bisherigen Pilzausstellungen habe ich stets mit Nachdruck betont, man solle sich vor alten, verdorbenen oder zu wässerigen Pilzen hüten. Beim Pilzgenuß soll der Grundsatz gelten: Nur das beste ist gut genug. Wald und Flur bieten ja eine ungeheure Zahl von eßbaren Pilzen, daß die Auswahl an jungen, gesunden Exemplaren keine schwierige ist. Wenn man nicht gute, schöne, trockene Pilze sammeln kann, nehme man lieber gar keine. Seit vierzig Jahren sammle und esse ich mit

meiner Familie Pilze und während dieser langen Zeit habe ich nicht einen einzigen Vergiftungsfall erlebt.

Manche „Vergiftungsfälle“ werden auch sofort den Pilzen zugeschrieben, die daran in Wirklichkeit der harmloseste Teil sind. Nur ein Beispiel. In Aarau ist am 24. August 1910 ein Arbeiter einer Lithographie gestorben. In den Zeitungen des In- und Auslandes hieß es an einer Pilzvergiftung. Und wie verhielt sich die Sache? Der gute Mann hatte an dem betreffenden Abend neben der selbstbereiteten Portion Eierpilze nahezu ein Kilo Pflaumen gegessen und dazu Zitronenlimonade getrunken. Das letztere hat ihm den Tod gebracht und nicht die Pilze, teilte mir der betreffende Arzt mit.

Wenn Pilzvergiftungen heute immer noch vorkommen, so mag auch viel ein im Volke leider Gott stark verbreiteter Wahn beitragen, daß man Giftpilze sehr leicht erkennen könne, wenn man beim Kochen den Pilzen eine Zwiebel, ein Büschelchen Peterli, einen silbernen Löffel, ein Geldstück, Zinn, Eisen oder Eierklar und was weiß noch beigebe. Färbt der betreffende Gegenstand sich beim Kochen schwarz oder lauft er blau an, dann sind giftige Pilze darunter; bleiben die Sachen aber in ihrer natürlichen Färbung, so könne man das Gericht ruhig essen, giftige Pilze seien dann nicht dabei! Das ist total falsch. Diese angeblichen Mittel haben sich bei zahlreichen Versuchen nicht bewährt, sondern geradezu bei manchen Pilzarten das Gegenteil erhärtet. Es kann also vorkommen, daß bei genießbaren Pilzen diese schwärzliche oder bläuliche Färbung eintritt, bei giftigen Pilzen aber nicht. Dieses verwerfliche Mittel hat daher schon viele Pilzvergiftungen verursacht. Es gibt keine allgemeine Regel und kein sicheres Mittel zum Erkennen der eßbaren von den giftigen Pilzen, als eben die Kenntnis der einzelnen Arten selbst. Genau so, wie man die giftigen Beeren und Kräuter (Einbeere, Tollkirsche, Schlierling etc.)

schon von Jugend auf kennen lernt, ebenso soll man auch die Giftpilze kennen lernen, und man wird nie in den Fall kommen, einen giftigen Pilz für einen eßbaren zu halten. Auch das von manchen Autoren angepriesene „Entgiftungsverfahren“ (!) ist mit großer Vorsicht aufzunehmen.

Wenn man die Vergiftungsfälle durch Pilze, die mit dem Tode der betreffenden Personen endigten, durchgeht, so ist deren Zahl in den pilzessenden Ländern eigentlich verhältnismäßig eine geringe. Sie ist aber dennoch immerhin recht betrübend nicht nur für die betroffene Familie allein, sondern auch darum, weil durch derartige Fälle vom Pilzgenuß abgeschreckt wird und dadurch die Verbreitung der Pilzkenntnis im Volke immer noch schwieriger sich gestaltet.

Zur Beruhigung der Pilzfreunde möchte ich aber die Tatsache anführen, daß von den im Jahre 1908 in Deutschland bekannt gewordenen Vergiftungsfällen mit Todesfolge — in der Schweiz habe ich keinen Fall in Erfahrung gebracht — die einzige Ursache nur die Verwechslung des sehr giftigen Knollenblätterpilzes mit dem Champignon war. Beide sind im Buch abgebildet. Bei allen Pilzausstellungen in der Schweiz und in mehreren benachbarten deutschen Städten habe ich bei Belehrung des Volkes mein Hauptaugenmerk auf diese beiden nur in der Jugend äußerst ähnlichen Arten gerichtet, in der Überzeugung, daß, wenn sie einmal vom Volke mit Sicherheit unterschieden werden, auch die Pilzvergiftungen immer seltener werden. Einige Fälle will ich hier anführen, in welchen Vergiftungen durch den Knollenblätterpilz hervorgerufen wurden. Ich verdanke diese Mitteilungen dem Entgegenkommen der Behörden an den betreffenden Orten.

1. Am 23. Juli erkrankten in Recklinghausen (Böhmen) 7 Personen am Genusse nachweisbar giftiger Pilze (wahrscheinlich Knollenblätterschwamm). Gestorben sind 1 Erwachsener und 3 Kinder.

2. Am 2. Auguſt erkrankten in Tribuſch bei Guhrau (Schleſien) 10 ruſſiſche Sommerarbeiter am Genuſſe des Knollenblätterſchwammes, den ſie für den Champignon hielten. Neun davon ſind innerhalb weniger Tage geſtorben. Einer, der nur etwas weniges genoſſen hatte, kam mit einer wochenlangen Krankheit davon.

3. Am 14. Auguſt erkrankten in Colmar (Elſaß) zwei Perſonen am Genuß des Knollenblätterpilzes, den ſie für den Champignon gehalten. Eine Perſon iſt geſtorben, die andere genas.

4. Am 15. Auguſt erkrankten in Meißen 6 Perſonen am Genuſſe des Knollenblätterpilzes, den ſie mit dem Champignon verwechſelt hatten. Drei Perſonen ſind geſtorben, die andern genaſen.

5. In Langenchursdorf ſind am 8. Juli zwei Perſonen infolge Genuſſes von Knollenblätterpilzen erkrankt. Beide konnten gerettet werden.

6. Am gleichen Tage erkrankten in der Stadt Neiſſe ſechs Perſonen am Genuſſe von Knollenblätterpilzen, die ſie für Champignons hielten. Zwei von dieſen Erkrankten ſind geſtorben.

7. Am 9. Juli wurde die Familie Simon in Söbringen durch den Genuß des Knollenblätterpilzes vergiftet. Von den ſechs erkrankten Perſonen konnte nur eine einzige gerettet werden, fünf ſtarben.

8. Am 15. Juli ſind in Lünen (Weſtfalen) infolge Genuſſes von Knollenblätterpilzen fünf Perſonen erkrankt und geſtorben. Die Knollenblätterpilze wurden mit Champignons verwechſelt.

9. In Dillingen (Bayern) ſind am 20. Juli vier Perſonen durch den Genuß von Knollenblätterpilzen erkrankt; geſtorben ſind drei Perſonen.

10. Am 20. Juli sind in Sossenheim bei Frankfurt vier Personen durch den Genuß von Knollenblätterpilzen erkrankt. Zwei Personen sind gestorben.

11. Aus Breslau wird unterm 24. Juli gemeldet, daß durch am gleichen Tage gesammelte Champignons (? jedenfalls Knollenblätterpilze) fünf Personen erkrankt, zwei gestorben sind.

Hierzu gesellen sich noch eine Reihe von Vergiftungen durch verdorbene Pilze, d. h. solche Pilze, die entweder schon im Walde in faulendem Zustande gesammelt oder zu Hause durch langes Liegenlassen verdorben wurden. Und diese Fälle sind nicht selten.

Daß nicht alle Pilzvergiftungen, die in den Zeitungen während der Pilzsaison die Runde machen, auf Wahrheit beruhen, ist ebenfalls eine erwiesene Tatsache. Ich habe mich anfänglich bemüht, die unwahren Fälle in den Blättern zu berichtigen, aber diese Sisyphusarbeit wieder aufgegeben. In Ostpreußen lebt ein Schneidermeister, welcher nun schon seit einer Reihe von Jahren jedes Jahr mit seiner ganzen Familie an „Pilzvergiftung stirbt". Alle Jahre kehrt diese „Ente" in den Zeitungen wieder. Ganz bedenklich ist es aber, wenn vonseite der Behörden an Kurorten das Auftreten des Typhus mit „Pilzvergiftung" bezeichnet wird, um die Fremden nicht zu verscheuchen, wie dies im Jahre 1912 in dem vielbesuchten Kurorte L... in Südtirol geschehen.

Aus den elf Fällen ist ersichtlich, daß es nur der Knollenblätterpilz war, der den Tod dieser 31 Personen verursacht hat. Dieser eine Pilz hat schon mehr Menschen das Leben gekostet, als alle andern Giftpilze zusammen. Sein sehr gefährliches Gift wirkt erst in 12—24 Stunden, so daß die ärztliche Hilfe gewöhnlich zu spät kommt, da das Gift bereits den ganzen Körper durchdrungen hat.

Nichts liegt nun mehr im Interesse des Pilzgenusses, als die Verbreitung der sicheren Kenntnis dieses giftigen Pilzes im Volke. Denn es wäre doch wirklich bedauerlich, wenn die vielen Gattungen und Arten von Schwämmen, welche ein sehr gedeihliches, kräftiges, dem Fleische nahe kommendes Nahrungsmittel bilden, das besonders der ärmeren Volksklasse zustatten kommt, und ihr weder versagt, noch entzogen werden kann, des einen gefährlichen Burschen wegen samt und sonders der Ächtung anheim fielen. Aufgabe der Schulen und Behörden ist es daher, dafür zu sorgen, daß die wenigen giftigen Pilze im Volke bekannt werden, daß ferner in den Städten Pilzmärkte mit strenger, fachkundiger Kontrolle eingerichtet werden und schließlich nur solchen Personen das Feilbieten und Ins-Haus-Liefern von Pilzen gestattet wird, die ihnen vorgelegte marktfähige Pilze mit aller Sicherheit bestimmen können.

Die erſte Hilfeleiſtung bei Pilzvergiftungen.

Mit Widerſtreben gehe ich eigentlich an dieſes Thema, denn es können Pilzvergiftungen, wenn die nötige Vorſicht beim Sammeln und Zubereiten der Pilze nicht leichtfertigerweiſe außer acht gelaſſen wird, gar nicht vorkommen. Weil aber mit den Pilzen rückſichtsloſer umgegangen wird, als mit andern Nahrungsmitteln, z. B. dem teuren Fleiſche (die Pilze koſten ja nichts, wenn man ſie ſelbſt ſammelt), und trotzdem auch Fleiſchvergiftungen gewiß nicht zu den Seltenheiten gehören, ſo will ich einige Maßregeln anführen, die bei etwa vorkommenden Pilzvergiftungen anzuwenden ſind. Da ich aus eigener Erfahrung eine Pilzvergiftung nicht kenne, muß ich die Erfahrungen eines Arztes zu Hilfe nehmen.

Als erſte Symptome einer Pilzvergiftung ſtellen ſich Magenſchmerzen ein, Reißen im Unterleibe, Neigung zum Erbrechen, Ausleerungen nach oben und unten. Bald darauf fühlt der Kranke Hitze in den Unterleibseingeweiden, zunehmende Mattigkeit des Körpers, heftige Schmerzen und großen Durſt. Bei manchen Menſchen tritt Schwindel ein, zu welchem ſich ſtilles Irrereden und Betäubung geſellt. Der Tod tritt nur beim Genuß abſolut giftiger Pilze, z. B. des Knollenblätterpilzes, ein. Deshalb iſt es vor allen Dingen unbedingt erforderlich, daß man, ſobald die erſten Anzeichen einer Vergiftung auftreten, ſofort ärztliche Hilfe in Anſpruch nimmt. Bis der Arzt kommt, ſuche man den Mageninhalt durch Milch, Selterswaſſer oder kaltes Waſſer zu verdünnen, oder noch beſſer den Magen, ſoweit nicht ſelbſt ein heftiges Erbrechen ſich einſtellt, durch Kitzeln des Gaumens mit einer Feder oder Finger in den Mund ſtecken, zu entleeren. Auch Kliſtiere von warmem Seifen-

wasser sind zu empfehlen. Heiße Umschläge auf Magen und Unterleib werden ebenfalls gutgeheißen. Diese Umschläge sollen alle 10—15 Minuten erneuert und stundenlang fortgesetzt werden; tritt tüchtiges Schwitzen hinzu, so ist es noch besser. Nach dem Schwitzen sind 26 Grad warme Halbbäder zu geben, d. h. der Patient ist in eine Wanne zu setzen, nicht zu legen und einige Minuten lang zu übergießen. Edm. Michael behauptet in seinem Pilzbuche, daß dieses Verfahren sich bei verschiedentlich vorgekommenen Fällen bewährt habe.

Weniger gefährlich, aber häufiger vorkommend sind die leichteren Vergiftungen durch Pilze, welche entweder in altem oder tropfnassem Zustande genossen werden oder durch längeres Liegenlassen in Zersetzung übergegangen sind. Hier endigt die Krankheit gewöhnlich nach Entleerung des Magens und des Urins bald wieder.

Aber wie schon erwähnt: es sollen und werden auch diese leichteren Erkrankungen nicht vorkommen, wenn man beim Pilzgenusse die Vorsicht gebraucht, nur frische, junge und nur solche Pilze zuzubereiten, die man mit aller Sicherheit kennt.

Die tägliche Erfahrung lehrt, daß es auch Menschen gibt, die kein rohes Ei, kein fettes Fleisch oder Schweinefleisch, keine Erdbeeren, keine Krebse und noch viele andere harmlose Dinge essen können, ohne den heftigsten Brechanfällen oder sonstigen Störungen unterworfen zu werden. Auch Most und Bier wirken bei manchen Menschen wie Karlsbader Salz. In vielen Fällen aber wird den Pilzen die Ursache der Erkrankung zugeschrieben, während oft ein ganz anderer Grund die Folge der leichteren Indisposition ist.

Das Pilzsammeln

erfordert seine bestimmten Regeln und Vorschriften, deren Außerachtlassung in vielen Fällen nicht ungestraft bleibt.

Man sammle vor allem nie beim Regenwetter oder unmittelbar nach einem länger andauernden Regen. Man lasse stets einen oder zwei Tage vorübergehen, bis wieder etwas Trockenheit eingetreten ist. In der Regel ist dann auch die Ausbeute eine viel größere, denn die während des feuchtwarmen Regens dem Boden entschlüpften Pilze sind dann bereits zu kräftigen, schönen Formen herangewachsen und haben das durch den Regen ihnen zugeführte, übermäßige Wasserquantum wieder teilweise verdunstet. Man hat herausgefunden, daß der nach einem Regenwetter rasch aus der Erde geschlüpfte Pilz im Walde sich 7—8 Tage in frischem, gesundem Zustande erhält. Nach Verfluß dieser Zeit beginnt bei trockenem Wetter dann der Verwesungsprozeß. Während einer Regenperiode geht die Verwesung natürlich schneller vor sich. Zu nasse Pilze sind der Gesundheit nicht zuträglich und verursachen zu leicht eine abführende Wirkung, oftmals sogar verbunden mit heftigem Erbrechen.

Die Pilze sollen hübsch trocken sein. Einzelne Arten, wie die Familie der Ziegenbärte oder Hirschschwämme, saugen an und für sich schon sehr viel Wasser auf; wenn sie auch noch von Regen durchweicht sind, so werden sie in diesem Zustande entschieden unzuträglich. Wenn man einen solchen Pilz in die hohle Hand preßt, darf das Wasser nicht dachtraufenartig zu Boden rinnen, solche Pilze sind zu verwerfen.

Dasselbe gilt von den Röhrenpilzen. Der Hut soll nicht zu naß sein und dem Drucke des Fingers nicht nachgeben.

Pilze, in denen man mit Leichtigkeit den Finger tief in das Fleisch hineindrücken kann, ohne daß die vorherige Spannung sich wieder herstellt, sind ebenfalls zu verwerfen.

Die Blätterpilze sind zwar etwas härter und spröder in der Beschaffenheit des Fleisches und geben dem Drucke nur in welkem Zustande nach. Aber auch hier sind alle nassen, tropfenden Pilze besser zu vermeiden.

Zu jugendliche Pilze sollte man wegen der schweren Erkenntlichkeit lieber nicht nehmen.

Der vernünftige Pilzsammler wird also nie bei Regenwetter oder unmittelbar nach demselben Schwämme suchen gehen.

Ferner treffe man beim Pilzsammeln eine sorgfältige Auswahl. Man nehme nur solche Pilze, die man bestimmt kennt; niemals aber lasse man sich auf Arten ein, über deren Bestimmung man im Zweifel ist. Entweder wird der Pilz mit aller Sicherheit erkannt, oder, ist man bezüglich seiner Eßbarkeit im Zweifel, dann fort damit. Überlasse man es dem Forscher, Proben auf die Eßbarkeit oder Giftigkeit eines Pilzes vorzunehmen.

Als Hauptgrundsatz beim Pilzesuchen muß gelten, daß man niemals alte, verdorbene und in Fäulnis übergegangene Pilze nimmt. Alle alten Pilze bringen die Gesundheit mehr oder weniger in Gefahr. Der Hut des Pilzes darf nicht schwammig, lätschig oder schimmelig sein oder gar schon in Fäulnis zerfließen. Auch nur teilweise angesteckte Exemplare sind zu verwerfen.

Die Röhren oder Blätter müssen noch ihre schöne Farbe besitzen, dürfen also nicht ins Schmutzigfarbige, Schlüpfrige übergehen.

Das Fleisch muß seine schöne weiße oder gelbe Farbe haben und noch, wie bei den Milchblätterschwämmen, reagieren, d. h. der Milchsaft muß noch vorhanden sein.

Eingetrocknete oder nur ganz schwach sich rötende Reizker z. B. sind zu verwerfen.

Der Stiel muß noch seine Festigkeit besitzen, darf nicht mürbe sein und beim leisen Anfassen nicht schon vom Hute sich trennen.

Daß von Maden und Würmern zerfressene Pilze nicht mehr zur menschlichen Nahrung dienen können, halte ich eigentlich so selbstverständlich, daß es eines Hinweises hierüber wohl nicht bedarf.

Man nehme auch nicht solche Pilze, an denen man erst, um sie appetitlicher zu machen, die schmutzigen Röhren oder Blätter entfernen muß. Lieber wenige, gute oder gar keine Pilze, als schlechte, verdorbene. Es kommt häufig vor, daß gerade die besten und wertvollsten Speisepilze von Tieren (Schnecken, Insekten, Vögeln) angefressen sind und zwar meistens der Hut, die Blätter oder die Röhrchen, weniger der Stiel. Wenn der Pilz sonst noch gut, hart und jung ist, so hat das nicht viel zu sagen; man schneidet daheim nur die beschädigten Stellen sauber heraus.

In den meisten Pilzbüchern wird noch über die wichtige Frage diskutiert, ob man die Pilze aus dem Boden herausschneiden oder ganz herausnehmen soll. Ich habe während vielen Jahren beide Arten praktiziert und finde, daß das vollständige Herausnehmen des ganzen Pilzes dem Abschneiden entschieden vorzuziehen ist. Werden die Pilze sorgfältig herausgehoben, so daß eine Zerreißung des Pilzlagers und Vernichtung der etwa um den Pilz herum keimenden neuen Fruchtfäden nicht stattfindet, so wird das Pilzlager geschont, während beim Abschneiden durch den zurückbleibenden und faulenden Strunk eine Zersetzung des Pilzlagers eintritt und damit die Fruchtbarkeit aufhört.

Das Abschneiden ist aber gerade für die Wulstblätterschwämme nicht zu empfehlen, da auf diese Weise die charakteristische häutige Knolle im Boden sitzen bleibt, die

ja gerade bei dieser Gruppe ein sicheres Erkennungszeichen abgibt. Überhaupt wäre es nicht unangebracht, wenn die Pilzsammler besonders auf die Vernichtung der hervorschießenden Individuen des besonders giftigen Knollenblätterpilzes und auf die Zerstörung seines Pilzlagers ausgehen würden. Erfolge hiefür sind bereits vorhanden, indem auf solchen Plätzen sich mehrere Jahre keiner dieser gefürchteten Sippe mehr zeigte. Die Vernichtung im großen auszuführen, wäre natürlich ein Ding der Unmöglichkeit.

Hier möchte ich den Appell an die Pilzsammler und Pilzfreunde ergehen lassen, doch von der leidigen Gewohnheit abzugehen, Pilze, die man nicht kennt und daher nicht mitnehmen will, mit dem Fuße umzustoßen und zu zertreten. Wenige Stunden darauf kommt vielleicht ein anderer Pilzfreund, der die Pilze besser kennt und neben dem „Schmerz“ über den schönen, roh vernichteten Pilz entschlüpfen dann dem Gehege der Zähne auch noch bekannte Tiernamen über den Vandalen.

Hat man nun seine Pilze glücklich nach Hause gebracht, so soll man sie nochmals einer gründlichen Revision unterziehen und alles Zweifelhafte fortwerfen. Diese Sichtung muß aber bei Anfängern am Tage geschehen, niemals bei künstlichem Licht, denn Farbe und sonstige Merkmale der Pilze sind bei Licht für diesen schwerer zu unterscheiden als für den Pilzkundigen und auch dieser ist bei Nacht gegen Täuschungen nicht gefeit. Darum ist es am ratsamsten, gleich im Walde nur diejenigen Sorten auszuwählen, von denen man sicher ist, daß sie Speisepilze sind.

Man soll überhaupt die Pilze noch am gleichen Tage, an dem sie gesammelt worden sind, zubereiten, dann wird man ein schmackhaftes und gesundes Gericht erhalten und die Freude an den Pilzen wird immer größer. Ist eine Zubereitung aus irgend einem Grunde am gleichen Tage nicht mehr möglich, so soll man die Pilze wenigstens noch

putzen und zum Kochen aufschneiden. Man gibt sie dann in eine Schüssel, streut eine Hand voll Salz darüber, deckt sie zu und bewahrt sie für den nächsten Tag kühl auf. Auf solche Art zugerichtet, lassen sich die Pilze ohne Schädigung getrost 24 Stunden aufbewahren. Kommt man aber — wie es auch hie und da bei Ausflügen geschieht, auf denen man unverhofferweise eine Anzahl herrlicher Speisepilze gefunden, die zurückzulassen man für Sünde halten würde — erst spät abends nach Hause und hat man vor Müdigkeit keine Lust mehr, die Pilze zu putzen und aufzuschneiden, so nehme man sie wenigstens aus dem Behälter und lege sie auf den Tisch, mit den Hüten nach unten und zwar so, daß ein Pilz den andern nicht berührt, damit sich erstens keine Wärme entwickelt und zweitens etwa in einem Pilze vorhandene Maden oder Verwesungsstoffe dem nebenanliegenden Pilze sich nicht mitteilen können. Auf diese Art lassen sich dieselben bis zum nächsten Mittag leidlich frisch erhalten. Dann müssen sie aber zubereitet werden. Jedes längere Zuwarten vermehrt die Gefahr einer schädlichen Wirkung.

Niemals aber dürfen die gesammelten Pilze mit der anhaftenden Erde und dem Schmutz des Waldes im Korbe oder Netze zusammengedrängt sorglos in eine Ecke der Küche geworfen, um dann am nächsten Tage hervorgeholt und zur Speise verwendet zu werden. Ein solches Gebahren ist höchst verwerflich und setzt Leib und Leben leichtsinnig aufs Spiel. Die Pilze gehen bei solcher Behandlung leicht in Zersetzung über. Bei allen in Verwesung übergehenden Pilzen aber bilden sich auf der Oberhaut des Hutes neue Pilze, sogenannte Spaltpilze, welche dann Giftträger sind und in den meisten Fällen zu Erkrankungen führen.

Wie würde man eine Frau nennen, welche die am Markt gekauften Fische in rohem Zustande in einem Winkel der Küche zwei Tage lang herumliegen ließe und dann erst

ihrem Manne zur Speise vorsetzte? — Pilze gehen ebenso schnell in Fäulnis über wie Fischfleisch! Und Pilze werden so oft bagatellmäßig behandelt!

Zum Schlusse möchte ich noch einige Winke bezüglich der Art des Sammelns geben. Man nehme zum Sammeln kein Tuch, kein Säcklein und erst recht kein Netz. In diesen Behältern sind die Pilze, bis man nach Hause kommt, gewöhnlich zu einem Klumpen zusammengedrückt, was besonders bei zarten Pilzen leicht der Fall ist. Das Netz zerschneidet die Pilze in lauter Stücke und es ist unmöglich, einen schönen Pilz unbeschädigt zu transportieren. Am besten ist ein leichter Handkorb oder gewöhnlicher Marktkorb mit oder ohne Deckel; letzterer hält zwar beim Sammeln etwas auf, ist aber sonst zum Schutze der Pilze nicht unpraktisch. Die Pilze erhalten sich im Korbe in natürlicher Form und sind, da sie weniger zusammengepreßt werden, auch wieder leicht herauszunehmen.

Für wissenschaftliche Zwecke verwendet man eine Pappschachtel mit zwei Abteilungen und Fächern, deren obere Abteilung man leicht herausheben kann.

Will man reichliche Ernten erzielen, so achte man am Wege rechts und links. Besonders auf vielbegangenen Waldwegen, wo häufig Holzfuhrwerke verkehren, findet man eine Reihe köstlicher Pilze: Steinpilz, Champignon, Butterpilz etc. Auch auf Baumstrünke, besonders auf faulende, richte man sein Augenmerk; manch' köstlichen Fund habe ich dort gemacht: Rötlicher Ritterling, Hallimasch etc. Am Fuße gesunder Laubbäume findet man herrliche Arten: Krause Glucke, Eichhase etc. Dann vergesse man ja nicht die Waldränder fleißig abzusuchen und den daranstoßenden Matten einen Besuch abzustatten. In Laubwäldern findet man die kostbare Totentrompete massenhaft, in Nadelwäldern allerlei andere Pilze.

Kurz, überall, wohin nur das aufmerksame Auge zur

warmen Sommers- und Herbstzeit seine Blicke richtet, tritt ihm das große Wunderreich der Pilze entgegen.

Ist man vorsichtig und wählerisch beim Sammeln, vermeidet man die bei Anfängern leicht erklärliche Gier, alles sammeln und essen zu wollen, was der Wald uns bietet; ist man darauf bedacht, nur schöne und gute Pilze zuzubereiten und mäßig im Genuß, so wird man große Freude an den Pilzen haben und wird kaum jemals der Fall einer leichten, geschweige denn schweren Vergiftung eintreten. Aber nicht bloß Freude an den Pilzen selbst wird man empfinden, man wird auch mit Genugtuung wahrnehmen, daß die Pilze wirklich imstande sind, ein wertvolles Volksnahrungsmittel zu bilden, das manchen Batzen im Haushalte erspart.

Darum hinweg mit der Furcht vor den Pilzen! Dafür aber soll die Kenntnis der eßbaren und giftigen Pilze immer mehr ins Volk hinein getragen werden, auf daß das lange verkannte und geschmähte Reich der „Götterkinder“ zum Nutzen des Volkes aufgeschlossen werde.

Die Pilze in der Landwirtschaft.

Es wird wohl noch wenig bekannt sein, daß die Pilze auch in der Landwirtschaft eine nicht unwichtige Rolle zu spielen vermögen. Da sie insgesamt sehr viel Phosphorsäure enthalten, so sind sie als Dünger nicht genug zu empfehlen. Besonders in Hausgärten der Städte, deren Inhaber gewöhnlich keinen Viehbestand und deshalb auch keinen Dünger für ihre Gärten haben oder ihn teuer bezahlen müssen, leisten die Pilze vortreffliche Dienste. Man schaffe daher alle Abfälle der Pilze fleißig in die Gärten, sammle auch gelegentlich alle Pilze, giftige und ungenießbare, wo man sie nur haben kann, und verwerte sie als Gartendünger. Der Erfolg wird nicht ausbleiben. Schöne, kräftige Gemüsepflanzen sind der Lohn für die Mühe. Die Furcht, man könnte bei dieser Düngung seinen Garten zu einem Pilzlager machen, trifft nicht zu, denn die meisten Pilze verlangen andere Stoffe zum Leben, als die lockere Gartenerde.

Auch als Hühnerfutter sind die Pilze sehr wertvoll. Die beim Reinigen der eßbaren Pilze entstehenden Abfälle ersetzen, wenn sie getrocknet und klein zerrieben werden, als Beigabe zum Weichfutter für das Geflügel vollständig das Fleisch. Diese Fütterungsart befördert in hohem Maße das Eierlegen der Hühner.

Ebenso geben nach bisherigen Erfahrungen diese Pilzabfälle ein ausgezeichnetes Fischfutter, wenn sie in zerkleinertem Zustande in die Teiche gebracht werden.

Das Konservieren der Pilze für wissenschaftliche Zwecke.

In den Kreisen der Pilzforscher und Pilzfreunde war von jeher ein lebhaftes Interesse für die Frage vorhanden, auf welche Weise man die Pilze am besten zu einer Sammlung präparieren könne, welche wenigstens einigermaßen Aussicht hätte, auf längere Zeit hin dem gewollten Zwecke zu dienen.

Es sind schon verschiedene Versuche unternommen worden, aber alle scheiterten eben an der scheinbar unabwendbaren Zersetzungseigenschaft des „Fleisches" der Pilze. Diesem Übelstande suchte man durch Anlage von Herbarien abzuhelfen, wobei die fleischige Substanz der halbierten Pilze sorgfältig entfernt und die gewonnene „leere Haut" auf starkes Papier oder Karton aufgeklebt wird. Dieses Verfahren hat aber den nicht unwesentlichen Nachteil, daß Form und Farbe der Pilze nicht mehr erkenntlich sind und deshalb eine Vergleichung zur Bestimmung eines Pilzes auf unsicheren Merkmalen beruht.

Das Verfahren mit dem Aufbewahren in Formol dürfte das bekannteste und für Museumszwecke gebräuchlichste sein, aber auch hier ist der Nachteil des Farbenwechsels nicht ganz ausgeschlossen.

Nun ist es kürzlich nach langjährigen Versuchen dem französischen Naturforscher Lutz gelungen, ein Verfahren ausfindig zu machen, um Pilze — wenigstens die Mehrzahl derselben — in ihren natürlichen Farben zu konservieren, was bisher nicht möglich war. Lutz verwendet zu diesem Zwecke Lösungen von essigsaurem Quecksilber

(Merkuriazetat) und neutralem essigsaurem Blei (Bleizucker). Er gibt folgende Vorschriften:

1. Für Pilze, deren Farben im Wasser unlöslich oder wenig löslich sind: Man zerreibe rasch in der Reibschale ein Gramm reines, essigsaures Quecksilber, fünf Kubikzentimeter Eisessigsäure und füge dann ein Liter destilliertes Wasser hinzu.

2. Für Pilze mit sehr leicht wasserlöslichen Farben: In diesem Falle zerreibe man ein Gramm reines, essigsaures Quecksilber, 10 Gramm reines, neutrales, essigsaures Blei, 10 Kubikzentimeter Eisessigsäure und füge 1 Liter 90%igen Alkohol hinzu.

Die eigentliche Konservierungsflüssigkeit erhält man dann, wenn man gleiche Teile dieser Lösung mit der unter 1 beschriebenen vermischt. Der Zusatz von Eisessig hat den Zweck, die leicht stattfindende Zersetzung der angewandten essigsauren Salze zu verhindern.

Häufig bemerkt man, daß nach Einlegen der Pilze in die Konservierungsflüssigkeit ein mehr oder minder reichlicher weißer Niederschlag entsteht; nach längstens 24 Stunden aber wird dieser Vorgang aufhören. Es genügt dann einfach, die Flüssigkeit vorsichtig abzugießen und zu filtrieren.

Sehr schöne Resultate hat Lutz auch mit der folgenden Konservierungsflüssigkeit erhalten: 25 Gramm reines schwefelsaures Zink, 10 Gramm Formol, ein Liter destilliertes Wasser.

Pilze, die 10 Jahre lang in dieser Flüssigkeit aufbewahrt waren, zeigten nicht die geringste Veränderung.

Die künstliche Zucht der Pilze.

Da die alten Völker schon frühzeitig erkannt hatten, welch wichtiges, gesundes vegetabilisches Nahrungsmittel die Schwämme für die Menschen sind, so hatten sie auch darauf Bedacht genommen, dem Wachstum derselben nach Möglichkeit nachzuhelfen oder sie gar künstlich zu züchten. Wie beliebt die Pilze bei den alten Römern waren, habe ich schon früher erwähnt.

Deshalb unterließen sie es selten, in den eroberten Gebieten die ihnen bekannten eßbaren Pilze aus ihrem Vaterlande anzupflanzen. Schwerlich wird ihnen dies mit den Boletusarten gelungen sein, denn diese lassen sich nach den bisherigen Erfahrungen nicht gut künstlich züchten. Dagegen bieten die Blätterpilze der künstlichen Zucht weniger Hindernisse, obgleich sehr viel Sorgfalt für deren Zucht nötig ist. Unter den Blätterpilzen war bei den Römern besonders der Kaiserling (Amanita caesarea der meistgeschätzte, und sie haben sich große Mühe gegeben, ihn in den bei ihren Ansiedlungen gelegenen Wäldern zu kultivieren. In wie großen Ehren der Kaiserling bei den Römern stand, läßt uns Marial wissen:

„Sag, warum reichet man mir
Speisen wie dir nicht zum Mahl?
Kaiserling bietet man dir,
Mir muß genügen der Saupilz!“*)

Der Kaiserling findet sich deshalb auch hauptsächlich in der Schweiz (besonders Westschweiz, Aventicum) und im südlichen Frankreich, am sichersten in ehemaligen römischen Ansiedlungen, ferner in seinem Mutterlande Italien verbreitet.

*) Saupilz = Suillus castaneus Bull.

Am vorzüglichsten eignen sich zur künstlichen Zucht der Egerling (Psalliota), das Stockschwämmchen, die Lorchel und die Morchel.

Die Trüffelzucht, die ebenfalls in einigen Ländern betrieben wird, ist eigentlich noch im Versuchsstadium. Sie bietet der Rentabilität fast unüberwindliche Hindernisse. Die bestehenden Anlagen werden als sehr kostspielig bezeichnet, daher der hohe Preis der künstlich gezüchteten Trüffel.

Gegenwärtig ist es besonders der Feldegerling (Psalliota campestris), unter dem Namen Champignon bekannt, welcher in großen Züchtereien, hauptsächlich in Frankreich (Paris), Oesterreich (Wien), Deutschland (Cöln) und in der Schweiz (Luzern) künstlich erzeugt wird.

Die Champignonzucht als Erwerb zu betreiben, ist nicht so einfach; es erfordert große Sachkenntnis, Kapital und unermüdlichen Fleiß und entspricht manchmal dennoch nicht den gehegten Erwartungen. Wer Lust hat, eine kleine Hauszucht sich anzulegen, wozu sich am besten Keller, Gewölbe, Stallungen und Schuppen eignen, oder wenn letztere nicht zur Verfügung stehen, in Kisten, Körben, durchsägten Fässern möglich ist, dem wird die Anlage große Freude bereiten. Hauptbedingung ist, daß man sich eine gute Champignonbrut verschafft. Eine solche ist erhältlich von der ersten Champignonzüchterei Deutschlands W. A. Schiele in Cöln a. Rh., Hohenlind, welche Firma auch den Züchtern mit praktischen Ratschlägen an die Hand geht. Das ½ kg kostet Mark 1.20, ein Postkolli Mark 10. Eine kurze Anleitung zur Zucht sei hier gegeben: Frischer Pferdedünger, wie er aus dem Stalle kommt, wird zirka einen Meter hoch auf Haufen gelegt, sobald die Gärung eingetreten ist, umgesetzt, damit er nicht verbrennt. Dies wird so lange wiederholt, bis der Dünger eine dunkelbraune Farbe angenommen hat und sich fettig anfühlt, was nach zirka 14 Tagen der Fall ist. Bei dem Umsetzen achte man darauf, daß der äußere Dünger

nach innen kommt und falls er trocken wird, muß derselbe während des Umsetzens begossen werden. Mit diesem Dünger lege man 35 cm hohe und 70—80 cm breite Beete in beliebiger Länge an, bringe die Brut in Stücken von 10×5 cm in kleinen Vertiefungen 15—20 cm ein und lasse das Beet ruhig liegen. Die Wärme des Beetes darf 24° R nicht übersteigen. Nach 2—3 Wochen ist dann das ganze Beet mit weißen Fäden durchzogen, alsdann kommt 3 cm dick möglichst gute Kompost- oder sandige Landerde darüber. Nach ungefähr drei Wochen beginnt die Ernte. Die größern Pilze werden täglich abgepflückt, aber nicht abgeschnitten, sondern abgedreht. Sollte inzwischen die Anlage abtrocknen, muß mit einer feinen Brause begossen werden. Falls zur Winterszeit die Wärme des Zuchtraumes unter 10° R heruntergehen sollte, muß dieser Raum erwärmt werden, was leicht durch kleine Öfen geschehen kann. Der Champignon läßt sich aber auch zur Frühjahrs- und Sommerszeit im Freien an geschützten Stellen züchten.

Auch das Stockschwämmchen (Pholiota mutabilis), läßt sich gut züchten, wie neuerliche Versuche dargetan haben. Die Zucht dieses Pilzes ist in Japan längst bekannt. Da für diese Zucht eine Brut noch nicht erhältlich ist, muß man die Versuche mit den Sporen (Samen) beginnen, was natürlich große Geduld und viel Zeit erfordert, da die Entwicklung des Myceliums immerhin mehrere Monate beansprucht. Mit der künstlichen Zucht des Stockschwämmchens befassen sich in Japan hauptsächlich die Frauen. In einer etwa 15 cm hohen Kiste sammeln diese den Kaffeeabsud, den wir wegzuwerfen pflegen. Die Kiste wird zu $^4/_5$ gefüllt, von Zeit zu Zeit der Kaffeeabsud befeuchtet. Wenn die Wachstumsperiode des Stockschwämmchens kommt (Mai bis November), sammelt man zirka 15—20 schöne ausgereifte Exemplare, gibt diese in lauwarmes Wasser und wäscht die Pilze tüchtig durch. Das Wasser färbt sich von den

ausfallenden Sporen schmutzig gelb. Dieses Wasser gießt man gleichmäßig über die Kaffeesatzkiste aus, stellt dieselbe an einen gleichmäßig temperierten Ort, Wärme nicht unter 10° R, am besten eignet sich hiezu wohl der Keller, und läßt sie nun ruhig stehen. Ein zeitweiliges Ueberbrausen, wenn die Anlage zu trocken wird, befördert die Entwicklung des Myceliums. Man rühre aber ja nicht den Kaffeesatz um, dadurch würde man die Entstehung des Pilzlagers verunmöglichen. Nach einer bestimmten Zeit, die nach den Temperaturverhältnissen verschieden sein kann, gewöhnlich 5—6 Monate, zeigen sich auf der Oberfläche des Kaffeeabsudes weiße Fäden oder Flocken. Das ist das erste Zeichen, daß die Sporen zum Keimen gelangten und das Mycelium im Entstehen begriffen ist. Wiederum wird einige Zeit vergehen und dann kommen bereits die ersten kleinen Pilze zum Vorschein. Mit der fortschreitenden Entwicklung des Myceliums wird bald die ganze Kiste mit Stockschwämmchen bedeckt sein und es bedarf nur der fleißigen Hand, hier reichliche Ernten zu halten. Es sei hier noch ausdrücklich bemerkt, daß nur Bohnenkaffee, nicht etwa Malzkaffee verwendet werden darf. Die Stockschwämmchen gedeihen nur auf faulendem Holze und holzige Bestandteile enthält der Bohnenkaffee. Wer Lust hat, die künstliche Zucht des Stockschwämmchens zu probieren, der mag sein Glück versuchen.

Anders verhält es sich mit einer kleinen Zucht der beliebten Morchel im Garten, welche interessant, einfach und mit wenig Kosten verbunden ist. Man wähle ein etwas schattiges Bett im Garten aus, das humusreich und sandig sein muß. Zum Düngen nehme man entweder recht fette Komposterde oder besser Pferdedünger in verrottetem Zustande, mische Latrinenjauche darunter und bringe das eine oder andere recht seicht unter. Außerdem ist es immer nötig, obenauf etwas Komposterde, mit alter Lohe vermischt,

zu bringen. Sobald es regnet, beſtreut man das Beet mit reiner Holzaſche, um den Morcheln die nötigen Kaliſalze zukommen zu laſſen. Sobald die Aſche nach einigen Tagen vom Regen tüchtig ausgelaugt worden iſt, nimmt man eine Portion Morcheln, wäſcht ſie zunächſt mit lauwarmem Waſſer zwei- bis dreimal tüchtig aus, wodurch die Sporen (Samen) aus den Gruben herausfallen, und beſprengt nun mit dieſem Waſſer das betreffende Beet. Dieſes Beſprengen nimmt man ebenfalls am beſten bei feuchter, regneriſcher Witterung vor. Das Beet bleibt nun bis zum nächſten Frühjahr vollſtändig von weiterer Bepflanzung ausgeſchloſſen und unberührt liegen. Damit das Unkraut nicht zu mächtig wird, bedeckt man das Beet mit alter klarer Lohe oder loſen Fichtennadeln. Im nächſten Frühjahr werden ſich nach warmem Regen die Morcheln zeigen. Bei ſehr trockener Witterung hingegen müſſen die Beete mit Waſſer tüchtig beſprengt werden.

Wie geſagt, erfordert die künſtliche Zucht von Schwämmen ſehr viel Aufmerkſamkeit und wenn der erſte Verſuch mißlingen ſollte, darf man die Geduld zu einem zweiten nicht verlieren.

Nur ſeine Zeit will jedes Ding
Im Dunkel oder Sonnenſchein;
Reift einen Sommer lang der Wein,
Tut's über Nacht ein Pfifferling.

Die Einteilung der Pilze.

Zum Bestimmen und Erkennen der Pilze ist es unbedingt erforderlich, daß der Pilzfreund auf den ersten Blick erkennen lernt, zu welcher Familie und Gruppe ein Pilz gehört. Dieses Familienkennzeichen ist durchaus nicht so schwer erlernbar, wie es den Anschein hat. Selbst schulpflichtige Kinder können dies mit Leichtigkeit behalten. Das sichere Einreihen der Pilze in ihre Familien ist aber von sehr großer Wichtigkeit, weil es im großen Reiche der Pilze viele Familien und Gruppen gibt, unter denen sich keine einzige giftige Art befindet. Etwas schwieriger gestaltet sich aber das Bestimmen der Gattungen und Arten.

Weiß man aber einmal, ob man einen Blätter-, Röhren-, Stachel- oder Rindenpilz etc. vor sich hat, so ist auch das Erkennen der Eßbarkeit nicht schwierig, wenn man sich an die in diesem Pilzbuche angegebenen Merkmale hält. Es gibt eben bis heute kein anderes Mittel, die giftigen Pilze von den eßbaren und ungenießbaren zu unterscheiden, als die Kenntnis der verschiedenen Pilzfamilien selbst. Das vorliegende Buch hat nun den Zweck, das Volk mit den eßbaren und giftigen Pilzen vertraut zu machen.

Je nach der Form der Sporenerzeugung werden die Pilze in Familien eingeteilt. Die Zahl der Pilzarten wird nach neuesten Forschungen auf mindestens 150,000 geschätzt. Darunter sind alle pilzartigen Lebewesen, also auch Schleim- und Spaltpilze inbegriffen. Wir wollen uns aber hauptsächlich nur mit den „Echten Pilzen“, den Eumyceten, wie sie sich in Wald und Flur überall vorfinden, beschäftigen.

Für unsere Zwecke kommen in Betracht:

A. Schlauchpilze (Ascomyceten).

Diese Pilze erzeugen die Sporen (Samen) in bestimmt geformten Schläuchen und zwar werden in einem Schlauche meist 8 Sporen gebildet. Die Sporenschläuche befinden sich in Fruchtkörpern von meist bestimmter Gestalt. Als wichtige Reihen sind zu nennen:

1. **Lorchelpilze** (Helvellaceen).
   1. Gruppe: Haubenpilze (Geoglosseen).
   2. „ Lorchel- und Morchelpilze (Helvelleen).
   3. „ Wurzelpilze (Rhizineen).

   Der Fruchtkörper ist keulen- oder spatelförmig gestielt oder hutförmig, scharf vom Stiele abgegrenzt oder krustenförmig, stiellos, auf der Unterseite mit wurzelartigen Fortsätzen (Strängen) besetzt.
2. **Becherpilze** (Pezizaceen).

   Der Fruchtkörper ist fleischig, wachsartig oder häutig, halbkugelig, scheiben- oder becherförmig.
3. **Trüffelpilze** (Tuberaceen).

   Fruchtkörper in reifem Zustande nur von der dunklen Sporenmasse erfüllt, welche von hellen Fasern spinngewebeartig durchzogen ist. Rinde dick, korkartig und holzig, innen durch vielfach gewundene Adern in Kammern geteilt, welche von der Fruchthaut bekleidet sind, fleischig.

B. Ständerpilze (Basidiomyceten).

Die Fortpflanzungszellen (Conidien „Sporen“) werden in bestimmter Zahl von bestimmt gestalteten Trägern (Basidien) abgeschnürt. Diese Träger sind an Fruchtkörpern zu Fruchtschichten vereinigt. Dazu gehören:

1. **Muschelpilze** (Auriculariaceen).

   Fruchtkörper schüssel-, muschel- oder ohrförmig, ohne Fuß (Stiel), direkt auf dem Holze aufsitzend.
2. **Gallertpilze** (Tremellaceen).

   Fruchtkörper verflacht, halbkreis- oder muschelförmig vertieft oder gewunden, undeutlich oder kurz gestielt.

3. **Hornpilze** (Dacryomycetaceen).

Fruchtkörper rundlich, sitzend, oft niedergedrückt oder keulenförmig.

4. **Rindenpilze** (Thelephoraceen).

Fruchtkörper schüssel-, becher-, trichter- oder kreisförmig oder an der Unterlage flach oder frei anliegend, gestielt oder sitzend, krusten- oder hautartig.

5. **Strauchpilze** (Clavariaceen).

Fruchtkörper einfach und oft keulenförmig oder veräftelt, mit mehr oder weniger gerundeten Ästen.

6. **Stachelpilze** (Hydnaceen).

Fruchtkörper verschieden gestaltet. Hutunterseite mit Stacheln oder Zähnen versehen.

7. **Löcherpilze** (Polyporaceen).

1. Gruppe: Faltenpilze (Merulineen).
2. „ Porlinge (Polyporeen).
3. „ Reifchlinge (Fiftulineen).
4. „ Röhrlinge (Boletineen).

Fruchtkörper gestielt oder ungestielt, dachschirm- oder hutförmig. Hut unten mit Röhren oder labyrinthisch gebogenen Gängen versehen.

8. **Blätterpilze** (Agaricaceen).

Fruchtkörper meist gestielt und hutförmig; Hutunterseite mit strahlig geordneten Blattstreifen (Lamellen) versehen.

Diese Familie ist die größte unter den Ständerpilzen und gliedert sich wieder in viele Gruppen und Untergruppen; aber sie ist auch diejenige, deren Gruppenangehörige unter sich am häufigsten verwechselt werden.

1. Gruppe: Gelblinge (Cantharellineen).
2. „ Schwindlinge (Marasmieen).
   a) Spaltblatt (Schizophyllum).
   b) Zähling (Lentinus).
   c) Schwindling (Marasmius).
3. Gruppe: Krämplinge (Paxillineen).
4. „ Tintlinge (Coprineen).

5. Gruppe: Säftlinge (Hygrophoreen).
   a) Schmierling (Gomphidius).
   b) Ellerling (Hygrophorus).
   c) Schneckling (Limacium).
6. Gruppe: Täublinge (Russuleen).
   a) Milchling (Lactarius).
   b) Täubling (Russula).
7. Gruppe: Blättlinge (Agaricineen).
   a) Mürbling (Coprinarius).
   b) Sternkopf (Astrosporina).
   c) Faserkopf (Derminus).
   d) Rötling (Hyporhodius).
   e) Räßling (Rhodosporus).
   f) Bläuling (Russuliopsis).
   g) Blättling (Agaricus):
      1. Seitling (Pleurotus).
      2. Nabeling (Omphalia).
      3. Helmling (Mycena).
      4. Rübling (Collybia).
      5. Trichterling (Clitocybe).
      6. Ritterling (Tricholoma).
   h) Kahlkopf (Psilocybe).
   i) Faserkopf (Inocybe).
   k) Schleierling (Cortinarius).
      1. Wasserkopf (Hydrocybe).
      2. Gürtelfuß (Telamonia).
      3. Hautkopf (Dermocybe).
      4. Dickfuß (Inoloma).
      5. Schleimfuß (Myxacium).
      6. Schleimkopf (Phlegmacium).
   l) Bräunling (Cortinellus).
   m) Düngerling (Chalimotta).
   n) Schwefelkopf (Hypholoma).
   o) Flammling (Naucoria).

p) Miſtling (Anellaria).
q) Egerling (Pſalliota).
r) Schüppling (Pholiota).
s) Schirmling (Lepiota).
t) Hallimaſch (Armillaria).
u) Scheidling (Volvaria).
v) Streifling (Amanitopſis).
w) Runzling (Rozites).
x) Wulſtling (Amanita).

9. **Morchlinge** (Phallaceen).

Fruchtkörper bis zur Reife rundlich eiförmig, mit ringsumſchloſſener Hülle; ſpäter unregelmäßig aufreißend.

10. **Bauchpilze** (Hymenogaſtraceen).

Fruchtkörper mehr oder weniger unterirdiſch, kugelig oder knollig, rundlich oder unregelmäßig mit einfacher, löslicher oder angewachſener Hülle umſchloſſen.

11. **Stäublinge** (Lycoperdaceen).

Fruchtkörper knollig, kugel- oder birnförmig, meiſt ungeſtielt, vollkommen oberirdiſch. Das anfänglich weiße Fleiſch wird ſpäter zu ganz feinem, braunem Staub.

12. **Neſtlinge** (Nidulariaceen).

Fruchtlager lederig oder häutig, becherförmig oder glockig.

13. **Härtlinge** (Sclerodermaceen).

Fruchtkörper knollig, außen korkig, innen gleichfarbig, zuletzt in ein dunkles Geflecht und das dunkle Sporenpulver zerfallend.

Es mag wohl dem Laien im erſten Augenblick faſt unmöglich erſcheinen, in der vorſtehenden ſyſtematiſchen Ueberſicht mit ihren Familien, Gruppen, Gattungen, Untergattungen und Arten ſich zurechtzufinden und es bedarf längerer Uebung, hierin einigermaßen eine gewiſſe Sicherheit zu erlangen. Ein tieferes Eindringen in die Syſtematik der Pilze iſt auch für den Pilzfreund, der die Schwämme nur des Gebrauches wegen ſammelt, gar nicht notwendig; das überlaſſe man nur der Wiſſenſchaft. Für ihn handelt es ſich in

erſter Linie darum, die Familienunterſchiede, d. h. die beſtimmten Merkmale jeder Familie kennen zu lernen. Und das kann jedes erlernen; das iſt nicht ſchwer. Im nachſtehenden Kapitel werde ich mich näher mit dieſen Merkmalen beſchäftigen.

Die Merkmale aber der einzelnen Gruppen, Gattungen und Untergattungen zu einander, ihre weſentlichen Unterſchiede, z. B. zwiſchen Täubling und Ritterling, Schleimkopf und Schleierling, Röhrling und Porling uſw. behandelt in einer eingehenden ſyſtematiſchen, populärwiſſenſchaftlichen Darſtellung der zweite Teil des vorliegenden Pilzbuches.

Familientafel der eßbaren und giftigen Pilze.

Wenn man die große Familie der Schlauch- und Ständerpilze mit ihrer ungeheuren Zahl von Mitgliedern überblickt, so fällt die auffallend geringe Zahl von mißratenen Söhnen und Töchtern, d. h. giftigen Pilzen, sofort ins Auge. Im Gegensatze zu den eßbaren und ungenießbaren Pilzen ist die Zahl der giftigen eine verschwindend geringe. Unter 5000 bekannten Arten können nur vier als wirklich giftig bezeichnet werden. Unter giftig versteht man aber solche Pilze, deren Genuß dem animalischen Leben direkt Schaden zufügen, die den Tod eines Menschen oder dessen schwere Erkrankung herbeiführen würden. Diesen vier Giftpilzen: Knollenblätterpilz, Satanspilz, Speitäubling und Giftreizker, reihen sich noch einige verdächtige an. Unter „verdächtig" versteht man nicht etwa die Unsicherheit der Wissenschaft, ob der Pilz eßbar ist oder nicht, sondern verdächtig heißt, daß ein Pilz zu Zeiten giftig wirken und bei einzelnen Menschen eine Erkrankung hervorrufen kann, bei anderen wieder nicht. Die verdächtigen Pilze, deren Zahl ca. 11 beträgt, sind daher ebenfalls strikte zu meiden. Es sind: Graugrüner Milchling, Erdschieber, Mordschwamm, Gebrechlicher Täubling, Fliegenpilz, Büscheliger Schwefelkopf, Tränender Hautkopf, Schumachers Ritterling, Wolfsröhrling, Pfefferröhrling und Pomeranzenhärtling. Freilich werden unter den angeführten verdächtigen Pilzen mit dem Eindringen der Wissenschaft in noch ungelöste Probleme der eine oder andere „Giftpilz" ausscheiden, wie ihre Zahl ja heute schon nicht mehr mit Sicherheit aufrecht erhalten werden kann. Die Anzahl der ungenießbaren Arten hingegen ist eine bedeutend größere. Wir wollen

sie, in Zahlen ausgedrückt, mit 1000 Arten bezeichnen. Unter ungenießbar versteht man solche Pilze, welche durch ihre harte, holzige Beschaffenheit, durch ihren unangenehmen widerlichen Geschmack oder Geruch sich für den Genuß nicht eignen. Diesen giftigen, verdächtigen und ungenießbaren Arten steht aber die weitaus größte Zahl eßbarer Arten gegenüber. Man darf getrost behaupten, daß zwei Drittel aller Ständer- und Schlauchpilze eßbar sind.

Es handelt sich nun um die Frage, wie kann man eßbare Pilze von ungenießbaren und giftigen oder verdächtigen unterscheiden? Diese Frage hat seit altersher die Forscher beschäftigt und wurde bis heute noch nicht in dem Sinne gelöst, daß der Laie mit absoluter Sicherheit erkennen kann, ob der oder jener Pilz giftig oder eßbar ist. Anders liegt die Sache für den Chemiker. Dieser kann durch Analyse das Gift eines Pilzes mit Leichtigkeit feststellen. Das kann aber der Pilzfreund nicht. Er ist deshalb auf andere Mittel angewiesen. Und ein solches Mittel ist die Kenntnis der Merkmale der einzelnen Familien untereinander. Diese Kenntnis sich anzueignen, ist durchaus nicht schwer und schon nach kurzer Zeit erlangt man eine Sicherheit darin, die dem Pilzfreund große Freude und vielen Nutzen bereitet und eine Verwechslung mit giftigen oder verdächtigen Arten unmöglich macht. Die Familienzugehörigkeit des gefundenen Pilzes auf den ersten Blick bestimmen zu können, ist das Fundament der ganzen Pilzkunde.

Für den Pilzfreund ist es von großer Wichtigkeit, zu wissen, daß unter den im vorigen Kapitel aufgeführten 17 Pilzfamilien nur drei Familien sich befinden, welche giftige und verdächtige Pilze aufweisen. Es sind dies die Familien der Röhren- und Blätterpilze und die der Härtlinge. Alle übrigen haben keine giftigen oder verdächtigen Arten unter sich. Diese letzteren 14 Familien weisen mehrere tausend Arten auf, so daß dem Pilzfreund ein ungeheuerer Reichtum

zur Verfügung steht, ohne sich jemals der Gefahr einer Vergiftung aussetzen zu können.

Nach jahrelangen Studien und Erfahrungen ist es mir nun gelungen, ein System auszuarbeiten, nach welchem der Pilzfreund sorglos Pilze sammeln und in der Küche verwenden kann, wenn er sich nur die nachfolgenden Regeln gut ins Gedächtnis prägt. Im nachstehenden greife ich nun diejenigen Familien heraus, welche für die Verwertung der Pilze als Nahrungsmittel für uns hauptsächlich in Betracht kommen.

I. Schlauchpilze (Ascomyceten).

1. **Lorchel- und Morchelpilze** (Helvellaceen).

Die Lorcheln und Morcheln sind allgemein bekannte Pilze. Bei den Morcheln geht der Hut in den Stiel über, während bei den Lorcheln der Hut flatterig auf dem Stiele sitzt. Bei beiden ist der Stiel grubig vertieft; tiefer sind die Gruben bei den Lorcheln.

Der Hut der Morcheln besteht ebenfalls aus grubigen Vertiefungen, welche durch Längs- und Querrippen mit einander verbunden sind. Der ganze Fruchtkörper ist hohl.

Alle Morcheln und Lorcheln sind eßbar. Eine giftige Morchel und Lorchel gibt es nicht. Wohl enthalten beide im frischen Zustand etwas giftige Helvellasäure, diese verflüchtigt sich aber beim Kochen oder Trocknen.

Die Morcheln und Lorcheln lassen sich gut trocknen und jahrelang aufbewahren.

2. **Becherpilze** (Pezizaceen).

Becherpilze heißt man diejenige Pilzfamilie, die in Form von Bechern, Schüsselchen oder Tellern stiellos oder nur ganz wenig gestielt auf dem blanken Waldboden, an Borden von Waldhohlwegen, in Aeckern, Straßengräben usw. meist

rasenweise wächst. Es gibt ungefähr 10,000 Arten von Becherlingen auf der ganzen Erde. Einen giftigen Becherpilz gibt es nicht. Alle größern Arten sind wertvolle, schmackhafte Speisepilze, ob nun die Farbe derselben braun, gelb, grau, weiß, blau, orange oder rot ist. Alle sind eßbar. Manche unter ihnen werden oft tellergroß, lassen sich auch vorzüglich trocknen und zu Mehl verarbeiten. In der Regel dienen die Becherlinge als Gemüsepilze, aber auch als Gewürzpilze zu Braten.

3. **Trüffelpilze** (Tuberaceen)

können hier nicht in Betracht kommen, weil der Pilzsammler ihres unterirdischen Wachstums wegen sie nicht zu finden vermag. Das Suchen von Trüffeln geschieht mit Hilfe von Hunden oder Schweinen. Wer sich über die Abrichtung von Hunden zum Trüffelsuchen und über die Trüffeln und die Trüffelzucht interessiert, empfehlen wir die illustrierte Monatsschrift „Der Pilzfreund“. (Verlag E. Haag, Luzern. Preis 5 Fr.)

II. Ständerpilze (Basidiomyceten).

4. **Gallertpilze** (Tremellaceen).

Gallertpilze nennt man jene Pilzfamilie, deren durchscheinender Fruchtkörper gallertartig, sulzig ist. Sie kommen in verschiedenen Farben und Formen vor und alle sind eßbar. Die beste Art ist der Rotbraune Gallertpilz; die Gallertpilze werden nicht gekocht, sondern roh als Salat zubereitet. Auf diese Weise sind sie sehr delikat.

5. **Hornpilze** (Dacryomycetaceen).

Auf frisch gefällten oder faulenden Stöcken wachsen einige dem Ziegenbart sehr ähnliche, anfangs weiche, später vertrocknende Pilze. Weil sie zu hornartiger Substanz erhärten, heißt man sie Hornpilze. Sie kommen in ver-

schiedenen Farben vor. Ein sehr häufig auftretender Hornpilz ist der orangefarbige Klebrige Hörnling. Mit einer giftigen Art ist der Pilz absolut nicht zu verwechseln. Er vertrocknet sehr rasch, daher ist er als Gemüsepilz nicht viel wert, aber in Essig eingemacht, wie man saure Gurken einmacht, leistet er im Winter der Hausfrau zum Garnieren von Fleisch vortreffliche Dienste.

Die Hornpilze wachsen nur auf faulendem Holze, im Gegensatze zu den Strauchpilzen, welche nur auf der Erde wachsen.

6. **Rindenpilze** (Thelephoraceen).

Die Rindenpilze haben ihren Namen wegen der rindenartigen Beschaffenheit ihres Fruchtkörpers (häutig oder lederartig). Während die winzig kleinen auf Moosen, Kräuterstengeln oder Holz wachsenden Arten der Rindenpilze vom praktischen Pilzsammler wohl kaum einer Beachtung gewürdigt werden, haben die größern auf dem Erdboden wachsenden Rindenpilze, da wo man sie kennt, sich der größten Beliebtheit unter den Feinschmeckern zu erfreuen.

Die Form derselben ist trompetenartig, der hohle Stengel geht in einen „Schalltrichter“ über, dessen Innenseite bräunlich bis schwärzlich gefärbt ist. Die Außenseite ist silbergrau oder ockergelb. Beide Farben sind eßbar. Mit einer giftigen Art sind sie absolut nicht zu verwechseln, da es gar keine ähnlichen giftigen Pilze gibt. Zu den Rindenpilzen gehört auch unsere bekannte Totentrompete.

7. **Strauchpilze** (Clavariaceen).

Wie schon ihre deutsche Bezeichnung andeutet, ähneln die meisten Strauchpilze ihrer Form nach blätterlosen Gesträuchen, wie der Winter sie uns bietet; besser noch wäre ein Vergleich mit Korallengebilden. Ziegenbart, Fingerlinge,

Hahnenkamm oder Bärentatze, wie die Pilze im Volke genannt werden, sind durchwegs eßbare Pilze. Es gibt keinen giftigen Strauchpilz. Alle Farben sind eßbar.

Beim Einsammeln derselben ist aber besonders darauf zu achten, daß sie nicht zu naß oder zu alt sind. Nasse Ziegenbärte sind nicht zuträglich.

8. **Stachelpilze** (Hydnaceen).

Stachelpilze heißt man diejenigen Pilze, deren Hutunterseite mit Stacheln oder spitzen Stiften bedeckt ist. Die Stachelpilze weisen ebenfalls keine einzige giftige Art auf. Ein Teil derselben ist ungenießbar, andere hingegen sind wiederum sehr gute Speisepilze. Eine Verwechslung zwischen Röhrenpilz und Stachelpilz ist nicht möglich.

Diejenigen Stachelpilze, deren Fleisch weich und zart ist, sind eßbar, die lederigen wirft man weg. Am besten sind die mit weißen, grauen und gelben Stacheln an der Hutunterseite.

Von den Stachelpilzen läßt sich besonders ein vorzügliches Pilzmehl bereiten.

9. **Löcherpilze** (Polyporeen).

Die Löcherpilze sind neben den Blätterpilzen die größte Familie unter den Ständerpilzen. Sie sind sehr gut erkennbar an den kurzen Röhrchen an der untern Seite des Hutes, welche so innig mit dem Hutfleische verwachsen sind, daß sie sich ohne Verletzung vom Hute nicht wegtrennen lassen. Es sind meist zähe, holzige, an Bäumen wachsende Gebilde, von denen nur ganz wenige eßbar sind.

Diejenigen Löcherpilze, deren „Fleisch“ weich ist, sich schneiden läßt, sind eßbar, mag nun die Farbe des Hutes sein wie sie will.

Eine Untergruppe unter den Löcherpilzen bilden

die Röhrenpilze (Boletinen).

Röhrenpilze nennt man diejenigen Pilze, deren Hutunterseite mit herabhängenden, feinen, fadenartigen Strängen oder Röhrchen besetzt ist. Diese Röhrchen sind sehr dichtstehend, von einander trennbar und zu einer besondern Röhrenschicht vereinigt, welche sich leicht von dem Fleische des Hutes ablösen läßt.

Der Fruchtkörper ist fleischig, regelmäßig, hutförmig und zentral gestielt. Sie sind meist eßbare Pilze.

Die Röhrenpilze weisen nur zwei Giftpilze auf, die bei einiger Achtsamkeit leicht gemieden werden können.

Von den Röhrenpilzen sind alle jene eßbar, deren Hutunterseite weiß, gelb, grünlich oder grau ist, oder deren Stiel einen Ring oder eine Manschette trägt.

Das Verfärben des Fleisches ist von keiner Bedeutung. Also, wenn ein Röhrenpilz beim Brechen oder Schneiden sich auch blau oder grün färbt, so ist das für die Eßbarkeit oder Giftigkeit belanglos.

Zu meiden sind alle jene Röhrenpilze, deren Hutunterseite rot gefärbt ist. Sei es nun das zarte Rosa oder das helleuchtende Karmin, hellrot, dunkelrot oder rostrot; jede Anspielung ins Rote muß gemieden werden. Nicht alle Pilze, die rote Röhren haben, sind giftig, aber die giftigen und verdächtigen Pilze haben rote Röhren, darum müssen alle mit roten Röhrenmündungen vom Anfänger gemieden werden.

Scheidet man auch diejenigen aus, deren Stiel leuchtend rot gefärbt ist, so wird man niemals in den Fall kommen, den ungenießbaren Dickfußbitterling mit dem ihm ähnlichen Steinpilz zu verwechseln.

Ferner sind diejenigen zu meiden, deren „Fleisch“ beim Brechen oder Schneiden gleich oder nach einigen Minuten

eine rötliche Färbung annehmen, wie dies beim Satansröhrling der Fall ist.

Wird diese Anleitung strenge eingehalten, so setzt man sich niemals der Gefahr einer Vergiftung aus und man hat mehr als 100 Arten Röhrenpilze zur Verfügung zum Genusse, deren Röhren weiß, gelb, grünlich oder grau sind.

10. **Blätterpilze** (Agaricaceen.)

Die Familie der Blätterpilze unterscheidet sich von den andern Pilzfamilien dadurch, daß deren Hutunterseite aus Blättern oder Lamellen (vulgär „Fächern") besteht, die quer über den Hut laufen, wie die Speichen eines Rades zur Achse.

Die Blätterpilze stehen also im direkten Gegensatze zu den Röhren- und Stachelpilzen, welche ihr Samenlager senkrecht nach abwärts stellen.

Die Blätterpilze weisen die meisten giftigen Arten auf und es ist deshalb geboten, sich nachstehende Regeln gut ins Gedächtnis zu prägen.

Diejenigen Blätterpilze, deren Blätter blau gefärbt sind, ich meine schön hell- oder dunkelviolett, sind eßbar.

Giftige Pilze mit blauen Blättern gibt es nicht.

Ebenso wenig gibt es giftige Pilze mit gelben Blättern. Alle Blätterpilze, deren Blätter schön zitronengelb gefärbt sind, sind eßbar.

Blätterpilze, deren Blätter rot gefärbt sind, sind eßbar. Hier haben wir das gerade Gegenteil von den Regeln bei den Röhrenpilzen.

Damit will ich nicht etwa sagen, daß nun alle andern Pilze, deren Blätter nicht die drei Farben blau, gelb oder rot aufweisen, etwa giftig oder ungenießbar sind. Im Gegenteil finden sich darunter sehr köstliche Speisepilze, die man mit Hilfe des Geruchs- und Geschmackssinnes leicht herausfinden kann.

Ferner sind eßbar alle jene Blätterpilze, welche einen ausgesprochenen Geruch nach frischem Mehl oder Teig besitzen;

eßbar sind alle mit einem Geruche nach Anis,

eßbar sind alle mit einem Geruch nach Knoblauch.

Diese „Gerüche" sind leicht bemerkbar auch für mit beschränktem Geruchssinn ausgestattete Personen. Einer feineren Nase bedarf es jedoch schon, um die Pilze herauszufinden, welche einen Obst-, Nelken-, Birnblüten-, Herings-, Nußkern- oder Gewürzgeruch haben. Alle diese Pilze mit dem angegebenen Geruch sind eßbar.

Alle jene Pilze, welche irgendwie widrig, eklig, betäubend, scharf oder schweflig riechen, werfe man weg.

Von den Blätterpilzen sind es zwei Gruppen, welche unsere besondere Aufmerksamkeit erregen wegen ihres häufigen Vorkommens und wegen der guten Verwendbarkeit in der Küche.

a) Die Milchlinge (Lactariae).

Die Milchlinge unterscheiden sich von den übrigen Blätterpilzen durch das Vorhandensein eines milchähnlichen Saftes in ihren Zellgeweben, der beim Schneiden oder Brechen des Pilzes zum Vorschein kommt.

Eßbar sind alle jene Milchblätterpilze, deren Milchsaft rot gefärbt ist.

Von den weißmilchenden Pilzen sind jene eßbar, deren Milch auf der Zunge nicht scharf brennend oder beißend wirkt. Diese sind ungenießbar oder schädlich, die mild und angenehm schmeckenden aber eßbar.

Zu meiden sind jene, deren Milchsaft gelb oder violett gefärbt ist.

Das Betupfen der Zunge mit der Milch eines eventuell giftigen oder ungenießbaren Pilzes ist gänzlich gefahrlos; es ist das einzige sichere und beste Mittel, die eßbaren Milchblätterpilze, und es gibt deren eine große Zahl, von den ungenießbaren und giftigen zu unterscheiden.

b) Täublinge (Russulae).

Die Täublinge unterscheiden sich von den andern Blätterpilzen durch die regelmäßige Stellung ihrer leicht zerbrechlichen Blätter. Alle Blätter sind gleichlang und nur hie und da ist eines gegabelt. Sie besitzen keinen Milchsaft, keinen Ring (Manchette) und keine Wulst am Grunde des Stieles. Sie sind gewöhnlich große, farbenreiche Pilze.

Da mehrere derselben ungenießbar, einer davon aber giftig ist, der Speitäubling, so muß bei den Täublingen ebenfalls die Kostprobe angewendet werden. Man bricht ein Stückchen ab und kaut es. Brennt es auf der Zunge, dann werfe man den Pilz weg, ist der Geschmack mild und angenehm wie Nußkern, dann ist er eßbar.

Von vorneherein eßbar sind alle jene Täublinge, deren Blätter schön gelb gefärbt sind.

Für die übrigen Blätterpilze kann man allgemein geltende Regeln bis jetzt noch nicht aufstellen. Hier heißt es, jeden einzelnen Pilz kennen lernen.

11. **Stäublinge** (Lycoperdon).

Stäublinge oder Bovists sind ei- oder birnförmig gestaltete, geschlossene, auf Holz oder dem Erdboden wachsende Fruchtkörper, welche in ihrem Innern anfänglich eine feste Masse bergen, die sich allmählich zu Sporenstaub entwickelt. Solange das Innere derselben weißes, festes Fleisch besitzt, sind sie eßbar. Sie bedürfen nur ganz wenig Zeit zum Kochen.

* * *

Werden die vorstehenden Regeln strenge befolgt, so lernt man eine große Zahl eßbarer Pilze kennen und setzt sich niemals der Gefahr einer Vergiftung aus.

Die Verwendung der Pilze in der Küche.

1. Das Vorbereiten der Pilze zum Kochen.

Daß die zur Verwendung in der Küche bestimmten Pilze einer gründlichen Reinigung bedürfen, ist selbstverständlich. Soweit sie nicht schon beim Sammeln von der anhaftenden Erde befreit wurden, ist dies jetzt nachzuholen. Die Oberhaut wird abgezogen oder abgeschabt, ebenso der Stiel. Die Unterseite des Hutes, das sogenannte Futter, wird nicht entfernt, das gibt erst dem Gerichte den feinen Pilzgeschmack. Die größeren Pilze schneidet man in dünne Scheiben (schnetzeln), die kleinen halbiert oder vierteilt man; ebenso den Stiel, wenn er nicht madig oder holzig ist. Nachdem die Pilze aufgeschnitten, werden sie in kaltem Wasser rasch so lange gewaschen, bis das Wasser sich rein zeigt. Man seiht sie dann ab und läßt sie gut abtropfen.

Das Abbrühen von frischen Pilzen mit heißem Wasser sollte nicht gemacht werden, mit Ausnahme von Morcheln. Durch das Abbrühen löst sich der Eiweißgehalt und wird dann mit dem Wasser weggegossen. Die Pilze verlieren dadurch stark an Eiweißstoffen.

Auch dürfen die Pilze nicht mit Wasser zugesetzt werden; solches haben sie selbst genug in sich, das sich bald zeigt.

Ein Gericht von verschiedenen Pilzen zusammen ist ebenfalls sehr schmackhaft.

2. Das Trocknen der Pilze

kann auf verschiedenerlei Art geschehen. Diejenigen Pilze, welche man trocknen will, dürfen nicht gewaschen, sondern müssen sorgfältig von etwa anhaftender Erde befreit werden.

Darauf wird die Oberhaut abgezogen oder ganz dünn abgeschält, ebenso der Stiel; das „Futter“ wird nur dann entfernt, wenn bei älteren Exemplaren dasselbe bereits schleimig ist, sonst bleibt es daran. Man verwendet zum Trocknen meist größere, ältere (aber keine faulenden) Pilze. Wenn die Pilze nun sauber gereinigt sind, schneidet man sie in etwa halbfingerdicke Scheiben, legt dieselben auf ein reines Brett und setzt sie der Sonne aus. Bei trübem Wetter kann man sie auch in einem luftigen Raume oder auf der „Kunst“ trocknen. Von Zeit zu Zeit müssen sie gewendet werden, bis sie vollständig durchgetrocknet sind.

Von kleineren Suppen- oder Gewürzpilzen wird der Hut im ganzen getrocknet, der Stiel entfernt. Die Morcheln werden mit dem Stiele an Fäden gereiht und an der Luft oder über der „Kunst“ getrocknet.

Ein anderes praktisches Trockenverfahren, das nicht von der Witterung abhängig ist, ist folgendes: Man lasse sich von

einem dienstbereiten männlichen Familiengliede ein Rähmchen aus Holz machen, das genau in das Bratrohr des Herdes hineinpaßt. Das Rähmchen wird auf einer Seite mit Holzquerleisten versehen, dann ein zweites, leeres Rähmchen darauf befestigt, damit der Rost in die Mitte zu stehen kommt. Auf diesen Holzrost werden nun die aufgeschnittenen Scheiben gelegt und in das erwärmte Bratrohr geschoben, nach einiger Zeit dann gewendet. Diese Methode hat den Vorteil, daß man geringe Quantitäten rasch trocknen kann. Man achte aber darauf, daß das Bratrohr nicht zu heiß ist. Wo ein Backofen vorhanden, wie gewöhnlich auf dem Lande, kann auch dieser zum Trocknen der Pilze benützt werden.

Die getrockneten Pilze bewahrt man in Leinensäckchen oder Papierdüten oder gut verschließbaren Blechbüchsen auf. Werden sie sorgfältig vor Feuchtigkeit und Staub geschützt, halten sie sich jahrelang.

3. Die Verwendung von getrockneten Pilzen.

Um getrocknete Pilze richtig zu verwenden, daß sie die Beschaffenheit frischer zeigen, muß man sie eine Viertelstunde mit heißem Wasser bedeckt in einem zugedeckten Topf stehen lassen, dann das Wasser abgießen, neues heißes Wasser darüberfüllen, worauf man sie so lange auf die heiße Herdplatte stellt, bis sie das Aussehen frischer Pilze zeigen. Das zweite Wasser gießt man ebenfalls weg oder verwendet es zum Nachfüllen bei Suppen. Die aufgequollenen Pilze können nun zu allen Gerichten benützt werden.

4. Pilzmehl.

Eine der köstlichsten und billigsten Würzen für Suppen, Saucen und alle möglichen Speisen ist Pilzmehl. Es sollte in keiner Küche fehlen, weder in der ärmsten des Taglohnarbeiters, noch in derjenigen des feinbürgerlichen Hauses oder des Hotels. Die Bereitung ist so einfach und leicht, daß es ohne große Mühe von jeder Hausfrau in beliebigen Mengen hergestellt werden kann.

Alle Schwämme, die sich trocknen lassen, eignen sich auch zu Pilzmehl. Die Pilze werden von anhaftendem Schmutze gereinigt und auf eine der angegebenen Arten getrocknet. Wenn sie vollständig getrocknet sind, breitet man sie auf dem gut warmen, aber nicht zu heißen Kochherd aus, damit sie recht dürr und brüchig werden („baihen“) und zerstößt sie nun im Mörser oder mahlt sie in der Gewürzmühle zu Mehl. Wo auch letztere fehlt, kann man die Kaffeemühle verwenden, doch ist dies wegen des anhaftenden Kaffeegeruches nicht empfehlenswert. Im Mörser wird das Mehl am feinsten. Das so bereitete Pilzmehl bewahrt man in gut verschließbaren Büchsen oder Gläsern an trockenem Orte auf.

Das beste und aromatischste Pilzmehl gibt der Habichtspilz, auch Rehpilz oder Hirschzunge genannt.

5. Die Verwendung des Pilzmehles.

Das Pilzmehl läßt sich auf alle mögliche Weise verwenden:

Einen halben Löffel voll in die Suppe gegeben, gibt ihr ein feines Pilzaroma; einen ganzen Löffel voll in eine gewöhnliche Wassersuppe, würzt sie zu einer geschätzten Pilzsuppe.

In den Omelettenteig einen Löffel Pilzmehl hinein, gibt demselben einen feinen Pilzgeschmack; eine Omelette aus reinem Pilzmehl, mit etwas Weizenmehl als Bindemittel, ist sehr nahrhaft und delikat.

Ueber Kartoffelsalat einen Löffel Pilzmehl gestreut, würzt den Salat vorzüglich.

Kurz, zu allen Speisen läßt sich das aromatische Pilzmehl, das noch dazu einen ziemlichen Nährwert besitzt, als Würze verwenden. Das Pilzmehl ist ein vollwertiger Ersatz für die teure Trüffel.

6. Pilzextrakt.

Trotz „Maggi“ und andern Würzen steht zum Verfeinern einer Suppe, einer Tasse Fleischbrühe, einer Bratensauce etc. der selbstgefertigte Pilzextrakt unübertroffen da. Derselbe kann aus fast allen Pilzsorten gefertigt werden.

Die Herstellung geschieht auf folgende Weise: Die geputzten, aufgeschnittenen und gewaschenen Pilze werden ohne Wasser zugesetzt und im eigenen Safte gekocht. Diese Brühe wird abgegossen, die abgeseihten Pilze nochmals unter Zugabe von etwas Wasser und wenig Salz tüchtig ausgekocht und dieser Saft zur ersten Abkochung getan. Die Pilze selbst werden, um allen Saft zu gewinnen, in einem Säckchen einem leichten, dauernden Drucke unterworfen.

Der gesamte Saft wird hierauf sehr stark gesalzen, auf einen Liter hievon einen Kaffeelöffel voll Salz, und nun so dick eingekocht, daß der Extrakt sirupdick wird. Am schnellsten kommt man zum Ziele, wenn der dünne Saft zunächst in Pfannen eingekocht wird und dann in kleineren Geschirren. Man nehme aber nur ganz neue Tongefäße zu diesem Zwecke, die man später ja stets dazu verwenden kann. Der fertige Extrakt wird nun in kleinen, weithalsigen Fläschchen aufbewahrt. So hält er sich jahrelang.

Beim Gebrauche rechnet man auf 5—6 Teller Suppe einen Kaffeelöffel Extrakt. Derselbe wird in einer kleineren Kasserolle mit etwas kochendem Wasser aufgequirlt und durchgeseiht der Suppe, Sauce usw. beigegeben.

7. Das Konservieren der Pilze.

Zum Einmachen nehme man kleine Pilze, welche noch fest und geschlossen sind, schneide die Stiele etwas ab, putze sie gut ab und koche sie in Wasser, welches etwas mit Salz und Essig vermischt ist, einige Male auf, kühle sie dann in kaltem Wasser ab und lasse sie auf einem Siebe abtropfen. Hierauf kocht man Weinessig mit Pfeffer, Lorbeerblättern, Estragon, Schalotten, Muskatblüten und etwas Salz einige Minuten; wenn der Essig verkühlt ist, legt man die abgetropften Pilze in die Einmachgläser und schüttet den Essig darüber. Nach einigen Tagen gießt man denselben ab, kocht ihn nochmal auf und gibt ihn wieder abgekühlt über die Pilze, und schließt dann die Gläser gut zu. Hat man keine Verschlußgläser, so kann man auch gewöhnliche offene Einmachgläser verwenden, nur muß man dann die Pilze mit Fett oder Olivenöl übergießen.

Man kann auch die Pilze in Butter dünsten, sie noch warm in die Einmachgläser füllen und mit gutem, lauem Weinessig übergießen, daß derselbe über die Pilze geht;

dann ist das Zugießen mit Fett oder Oel nicht nötig, denn der Butter tritt herauf und bildet die Decke.

Zum Einmachen im Essig eignen sich besonders der Steinpilz, Eierpilz, Reizker, echter Ritterling und alle eßbaren Täublinge.

8. Das Einmachen der Pilze nach dem Sterilisierungsverfahren.

Dieses Verfahren ist allen anderen vorzuziehen, denn die Pilze behalten ihre schöne, natürliche Farbe und den feinen Geschmack. Fast alle Pilze lassen sich hiezu verwenden.

Nachdem man die Pilze in bekannter Weise gereinigt, d. h. geputzt hat, werden sie in mittelgroße Stücke geschnitten. Nun werden sie in kaltem Wasser ein- bis zweimal schnell gewaschen, läßt alles Wasser abtropfen oder schleudert es ab und bringt sie in einem Steinguttopf oder gut glasiertem Topfe ohne Wasserzugabe auf das Feuer. In ihrem eigenen Safte werden sie bis zum Kochen erhitzt, damit sie erst zusammenschwinden, denn sonst würden zu wenig Pilze die Gläser füllen. Hierauf werden die Pilze mit einem Seihlöffel herausgenommen und die gut gereinigten Gläser damit gefüllt. Die Pilzbrühe selbst wird durch ein reines Flanelltuch filtriert und über die Pilze gegossen, so daß letztere von der Brühe überdeckt sind.

Das Sterilisieren selbst muß sehr vorsichtig geschehen, insofern man vom Momente des Kochens an das Wasser nur schwach wallen läßt; sprudelnd kochendes Wasser bewirkt jähes Aufsteigen der schleimigen Pilzbrühe, die, zwischen Glasrand und Gummiring geratend, oft kleine Pilzteilchen mit fortreißt und ein dichtes Verschließen der Gläser hindert. Man bedarf zu $^1/_2$- und $^3/_4$-Liter-Glas mindestens $^5/_4$ Stunden, bei Litergläsern $1\,^1/_2$ Stunden Sterilisierungszeit. In den nächsten Tagen sind die betreffenden Gläser auf Schluß zu untersuchen. Heben sich

die Deckel, so ist sofort wieder zu sterilisieren, sonst ist ein Verderben unausbleiblich.

Der echte Reizker und der Habichtspilz müssen nach dem Putzen mit kochendem Wasser überbrüht und damit gewaschen werden, sonst erhalten sie eine unangenehme Bitterkeit. Beim Habichtspilz entfernt man die an der Unterseite des Hutes sich befindlichen Stacheln. Bei Röhren- und Blätterpilzen entfernt man das Futter nur dann, wenn es gefleckt, schmutzig oder schleimig ist.

9. Das Verwenden von konservierten Pilzen.

Die konservierten Pilze werden entweder so wie sie sind als Beilage zum Rindfleisch oder Braten gegeben oder im Wasser tüchtig gewaschen, gut abtropfen lassen und können dann zu allen anderen Pilzgerichten verwendet werden.

* * *

Mit der Herausgabe eines zirka 110 Rezepte umfassenden Pilzkochbuches beschäftigt, welches in nächster Zeit ebenfalls im Verlage von E. Haag in Luzern erscheinen wird, glaubte ich von einer erweiterten Behandlung der Pilze in der Küche absehen zu dürfen, umsomehr, da eine flüchtige, zusammengewürfelte Wiedergabe von Pilzkochrezepten den Zweck, die Hausfrauen in die Kochkunst der Pilze einzuführen, doch nicht erfüllen könnte.

Mein Pilzkochbuch soll sich speziell mit der Zubereitung der einzelnen Arten für feine und bürgerliche Küche eingehend befassen und den Hausfrauen einmal ein praktisches Pilzkochbuch in die Hand geben, das die Freude an den Pilzen auch wirklich zu vermehren imstande ist

Verzeichnis der bei Beschreibung der Pilze :: gebrauchten Fachausdrücke. ::

1. Beim Hut.

Halbkugelig, wenn er eine halbdurchschnittene Kugel vorstellt;
verflacht, wenn alle Punkte seiner Oberfläche eine gleiche Linie bilden;
flach gewölbt, dessen Wölbung nach oben äußerst gering ist und dessen Ränder nur wenig tiefer als die Mitte liegen;
buckelig, wenn eine oder mehrere kleine Erhabenheiten (Höcker) sich zeigen;
genabelt ist der Hut, wenn er eine kleine Vertiefung in der Mitte hat;
halbiert, wenn dessen Gestalt einen halben bis Dreiviertel-Kreis beschreibt;
kegelförmig, wenn er die Form eines Kegels oder Zuckerhutes hat;
niedergedrückt, dessen ganze Oberfläche etwas vertieft ist;
polsterförmig, nach Art eines Polsters sanft erhöht;
trichterförmig, vom Rande gegen die Mitte spitzig zulaufend ausgehöhlt;
wellig, dessen Oberfläche sich abwechselnd mit sanften Linien senkt und hebt.

2. Oberhaut des Hutes.

Bereift, mit einem feinen, weißlichen Anfluge, wie jener einer reifen Pflaume;
schälbar, wenn sich die Oberhaut mit leichter Mühe von ihrer Unterlage trennen läßt;
glatt, wenn sie ohne alle Ungleichheiten, ohne Hervorragung oder Vertiefung ist;
nackt, ohne schleimigen, kleiigen, mehligen, klebrigen Anflug;
schuppig, an der oberen Fläche mit häutigen, dicken Teilen, die man Schuppen nennt, bedeckt;
zottig, wenn weiche, längere Haare dicht gedrängt anliegend oder abstehend sind;

filzig, feinfilzig, mit so dicht verworrenen weißen Haaren besetzt, daß man kaum die einzelnen unterscheiden kann;
genetzt oder netzartig, wenn Linien oder Streifen sich in mehreren Richtungen durchkreuzen, ohne gerade immer Vierecke zu bilden;
grubig, mit größeren rundlichen Vertiefungen;
rissig, wenn die Pilzhaut vielfach reißt und die Fleischmasse des Hutes sehen läßt.

3. Hutrand.

Gablig, wenn die Furchen gabelartig gespalten sind;
zerrissen, wenn die Einschnitte schmal, tief und unregelmäßig sind;
gekerbt, mit kleinen, stumpfen oder zugerundeten, zahnförmigen Ausschnitten, die, wenn sie zarter und feiner sind, den
feingekerbten Rand bilden;
eingebogen oder eingerollt, wenn er sich nach innen biegt und gewickelt erscheint;
aufgerichtet, wenn er, besonders im vorgerückten Alter, über die Hutfläche zurückgerollt ist;
scharf, die obere und untere Randfläche bildet einen sehr spitzen Winkel;
stumpf, die Flächen sind gegen einander abgerundet.

4. Die Unterfläche des Pilzhutes

ist entweder mit einem Fruchtlager bekleidet oder nicht. Dasselbe hat verschiedene Formen.

a) Blätter oder Lamellen

sind schmale, dünne Streifen oder Blättchen, welche vom Stiele aus wagrecht zum Rande, wie die Speichen eines Rades, verlaufen.

Die Blätter können sein:

bogenförmig, in der Richtung eines einzelnen Kreisbogens verlaufend, wobei der Bogen nach oben gerichtet ist und einen Ausschnitt bildet;
gabelig, wenn sich ein Blatt am Rande des Hutes in zwei spaltet;
ästig, verästelt, wenn ein Blatt sich in mehrere teilt;
gleichlang, wenn alle Blätter eines Pilzes von gleicher Länge sind;
ungleich lang, wenn die Blätter von verschiedener Länge sind;
unregelmäßig gestellt, wenn bei der Aufeinanderfolge der längeren und kürzeren Blätter keine bestimmte Ordnung stattfindet;
regelmäßig, wenn sowohl die langen als kurzen Blätter in einer gewissen, sich wiederholenden Ordnung und Zahl aufeinander folgen;

frei sind die Blätter, wenn sie vom Stiele etwas entfernt endigen, so daß ein deutlicher Zwischenraum entsteht;

frei

angewachsen

angewachsen, wenn das hintere Ende oder die Spitze des Blattes mit seiner ganzen Breite am Stiele festsitzt;

angeheftet

buchtig angeheftet

herablaufend

angeheftet, wenn diese Verbindung nur in einigen Punkten oder zum Teil vorhanden ist;

buchtig angeheftet, wenn sie sich dicht vor dem Stiele ausranden;

herablaufend, wenn das eine Ende der Blätter sich am Stiele herabzieht;

entfernt stehend, weitläufig, wenn die Blätter mehr oder weniger von einander entfernt sind;

dicht stehend, gedrängt heißen die Blätter, wenn sie geringe, kaum bemerkbare Zwischenräume haben.

b) Röhren

heißt man die geraden, dicht aneinander ruhenden, dünnen, hohlen, anfangs geschlossenen, später geöffneten, nach abwärts hängenden Stränge oder Fäden, welche eine Scheibe bilden, deren obere Fläche am Hutfleische befestigt, doch nicht mit ihr verschmolzen ist. Die zarten Röhrchen enthalten den Samen und sind vom Hute leicht zu trennen. Die Röhren sind:

buchtig angeheftet, angewachsen, wenn sich dieselben bis zum Stiele erstrecken;

frei, wenn sie nicht bis an den Stiel heranreichen;

herablaufend, wenn sie am Stiele sich fortsetzen.

c) Löcher

sind größere oder kleinere, oft nadelstichähnliche Vertiefungen (Poren) in die Hutmasse selbst; denn die kurzen, durch sie gebildeten Röhren sind vom Hutfleische nicht trennbar.

d) Stacheln

sind aus der Unterfläche hervorragende, nadelartige Spitzen, auf deren Oberfläche sich die Sporen befinden.

e) Falten

sind einfache oder verästelte lineale, am Stiele herablaufende Erhabenheiten. Das faltige Fruchtlager ist rund, wenn es sich der rundlichen Form nähert, länglich oder viereckig.

f) Warzen

sind einzelne oder gehäufte warzenähnliche Erhöhungen, die den Samen enthalten.

g) Glatte Fruchtlager

sind solche, die dem unbewaffneten Auge glatte, ebene Flächen darstellen, es aber nicht sind, wenn man dieselben mit dem Mikroskop betrachtet. Sie bestehen aus aneinandergereihten Schläuchen und deren Nebenfäden.

h) Kernförmige Fruchtlager

besitzen solche Pilze — und deren Zahl ist nicht gering —, die ihren Samen tief in ihr Inneres einschließen, und manche derselben behalten ihn selbst nach vollendeter Bildung eingeschlossen. Der Kern besteht daher aus Schläuchen oder Sporen. Sind die Sporen in großer Menge angehäuft, so nennt man sie Sporenbrei.

5. Der Stiel

geht entweder in das Hutfleisch über und bildet mit ihm ein Ganzes oder geht nur bis an das Hutfleisch und bildet ein von diesem gesondertes Organ. Man nennt ihn

oben und **unten verjüngt,** wenn die Zylinderform oben oder unten etwas verdünnt, aber in keine Spitze auslaufend ist;

bauchig, wenn die Mitte des Stieles beträchtlich aufgetrieben und gleichsam bauchig erweitert ist;

knollig, wenn der untere Teil plötzlich zwiebelartig angeschwollen ist;

grubig, wenn sich kleine unregelmäßige Vertiefungen zeigen;

schuppig, wenn er unter oder ober dem Ring oder ganz mit mehr oder weniger Schuppen versehen ist;

punktiert, wenn er vom ausgestreuten Samenpulver bedeckt ist;

schief aufsteigend, seitenständig, wenn er zwischen der Mitte und dem Hutrande, an welchem Punkte immer, befestigt ist;

faserig, wenn er sich in Fasern spalten läßt;

dicht, voll, der keine innere Höhlung hat oder vielmehr, wenn diese mit Mark ausgefüllt ist;
hohl, wenn er eine Höhlung im Innern hat.

6. Die Wulst

ist für mehrere Pilzarten ein äußerst wichtiges Organ, indem in ihr die ersten Bildungsvorgänge derselben stattfinden.
Vollständig oder **vollkommen** nennt man sie, wenn sie eine, den ganzen Schwamm einschließende, eigentümliche, zähe Haut bildet, die bei der Entwicklung des Pilzes reißen muß und nach seinem Austritte gewöhnlich am Grunde des Stieles in verschiedenen Formen hängen bleibt und öfters Reste in Gestalt von weißen Punkten oder Fetzen auf dem Hute zurückläßt;
unvollständig oder **unvollkommen** heißt die Wulst, welche während der Entwicklung des Schwammes sich sehr früh in kleine Teile auflöst, die am Stiele und Hute als leicht abwischbare Schuppen zurückbleiben;
einfach, wenn nur eine Haut die Wulst bildet;
doppelt, wenn sie aus zwei Häuten besteht.

7. Der Ring oder die Manschette

ist der gewöhnlich am Stiel zurückbleibende Teil der Fruchthülle (Schleier) und nennt man ihn
aufrecht, wenn sein freier Rand nach oben gegen die Blätter gerichtet und folglich der Ring an seinem unteren Teile angewachsen ist;
umgekehrt, gestürzt, wenn er oben angewachsen und unten frei ist;
schief heißt jener Ring, welcher stets an einer Seite des Stieles höher und an der andern niedriger befestigt ist.

8. Der Schleier

ist die Schutzhülle um das Fruchtlager an der Unterseite des Hutes. Er besteht meist aus zarten, dicht verwebten Fäden, welche durch das Wachstum des Pilzes reißen und fast immer völlig verschwinden oder in kleinen Resten am Hutrande oder als **Ring** am Stiele haften bleiben. Der Schleier ist
allgemein, wenn er den ganzen Pilz in seiner Jugend bekleidet;
ständig, wenn seine Reste als Ring am Stiele hängen bleiben;
verschwindend, wenn er gleich oder doch kurz nach der Entwicklung des Pilzes nicht mehr recht erkennbar ist.

Die wichtigsten Pilz-Familien und ihre Kennzeichen.

Einleitung.

Oft schon ist unter Pilzfreunden die Klage laut geworden, daß die meisten Volks-Pilzbücher über die Frage, wie man die einzelnen Familien, Gruppen, Gattungen und Arten unterscheiden kann, entweder stillschweigend hinweggehen oder sie nur mit bruchstückweisen Andeutungen abfertigen. Zugegeben, daß diese Frage für die populäre Wissenschaft nicht so leicht zu beantworten ist, denn gerade die ausschlaggebendsten Merkmale sind in vielen Fällen dem Auge des Laien nicht oder nur undeutlich wahrnehmbar, aber immerhin ist es eines Versuches wert, hier eine Lösung zu finden. Mag dann eine spätere Wissenschaft auch tiefer eindringen und vielleicht manches, das hier niedergelegt ist, in bessere Formen kleiden und neue Anhaltspunkte finden. Heute wissen wir von den Pilzen eben noch viel zu wenig. Sie sind uns vielfach unbekanntes Neuland, das noch der gründlichen Erforschung harrt.

Eine weitere Schwierigkeit besteht darin, daß die Zugehörigkeit einzelner Pilze zu ihren Gattungen oder Gruppen noch wissenschaftlich umstritten oder zweifelhaft ist. So große Verdienste sich die früheren Mykologen um die Erforschung dieses Gebietes erworben haben, so bedauerlich ist es, daß so ziemlich jeder den gefundenen Arten einen ihm gut dünkenden Namen gegeben hat. Und so haben wir heute für sehr viele Pilze eine Unzahl von Synonymen,

die nur zur Verwirrung beitragen. Aber nicht nur die verschiedensten lateinischen Bezeichnungen für ein und denselben Pilz wurden ein Hemmschuh für die spätere Forschung, auch der Umstand, daß sogar die Gruppen und die Familien ineinander gewürfelt wurden, vergrößerte nur noch die Unsicherheit. Man kann heute getrost sagen, so viele Forscher, so viele Systeme. Es ist daher der Ruf nach einer einheitlichen Feststellung der Familien, Gruppen, Gattungen und Arten, sowie deren lateinische Bezeichnungen durch eine Mykologische Gesellschaft gewiß nicht unbegründet.

Wenn man diese Schwierigkeiten überblickt, so werden die Mängel der vorliegenden Arbeit wohl in milderem Lichte erscheinen und als das genommen worden, was es eben sein soll: ein Versuch, auch dem Laien die Möglichkeit an die Hand zu geben, die verschiedenen Familien und Gruppen der Pilze kennen zu lernen.

An erster Stelle sollen die Basidiomyceten behandelt werden, nicht nur weil sie in unsern Wäldern am häufigsten auftreten, sondern auch durch ihre Größe und Mannigfaltigkeit das Auge am meisten zu fesseln wissen.

Bei ihrer Zergliederung in Familien folge ich dem im ersten Bande des vorliegenden Pilzwerkes niedergelegten Systeme von Dr. Otto Wünsche, das mir wegen seiner Einfachheit für diesen Zweck als das geeignetste erschien. Neben den eigenen Erfahrungen und mündlichen Mitteilungen aus meinen zahlreichen Pilzausstellungen in Deutschland, Oesterreich und der Schweiz benutzte ich noch als Quellenmaterial Rabenhorsts Kryptogamenflora und zur Feststellung der Artenzahl A. Engler, „Die natürlichen Pflanzenfamilien“ *).

Und nun lasse ich die einzelnen Familien und ihre Angehörigen Revue passieren.

*) Verlag von W. Engelmann, Leipzig.

Basidiomyceten. Ständerpilze.

Was wir als Basidiomyceten zusammenfassen, sind in morphologischer und biologischer Hinsicht sehr verschiedenartige Pilze, die aber darin übereinstimmen, daß ihre Sporen von bestimmt gestalteten Trägern (Ständern) in bestimmter Zahl abgeschnürt werden. Von einem fadig verzweigten Mycelium, dessen Hyphen mit Querscheidewänden versehen sind, werden sehr mannigfaltig gestaltete Fruchtkörper gebildet und auf diesen findet die Sporenentwicklung statt. Auf den Sporenlagern treten zumeist keulenförmige Zellen mit kurzen Zweiglein hervor, welche in ihrer Entwicklung mehr und mehr anschwellen und zu kugeligen oder ovalen Sporen werden. Diese auf ihrem Gipfel Sporen tragenden Zellen heißt man Basidien, wovon diese Klasse ihren Namen hat. Meist trägt eine solche keulenförmige Zelle vier Sporen.

Neben ihrem Artenreichtum sind sie auch der Form nach die vollkommensten Pilze. Das Mycelium der meisten Arten der Ständerpilze überwintert gut und entwickelt sich Jahre lang fort, alle Jahre neue Fruchtkörper erzeugend.

Je nach der Form des Fruchtkörpers und des Sporenlagers gliedern sie sich in 13 Familien.

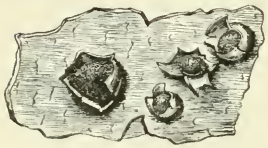
1. Familie.

Muschelpilze. Auriculariaceen.

Der Fruchtkörper der Muschelpilze ist schüssel-, muschel- oder ohrförmig, oft gelappt und gewunden, mit ziemlich schmalem Grunde der Unterlage aufsitzend; die sporentragende

Innenseite ist gefaltet oder gerippt, die Außenseite von derber, lederartiger oder knorpelartiger Substanz und zottig oder filzig behaart.

Die Muschelpilze wachsen nur auf faulendem Holze von Laubbäumen, besonders an alten Hollunderstämmen.



Die Zahl der bisher bekannten Arten beträgt gegen 50. Diese Ziffer erscheint sehr gering, doch wird eine spätere Forschung die Zahl wohl erhöhen. Ihr Verbreitungsgebiet ist beschränkt und nur wenige Arten sind weit verbreitet. Bei der Zartheit der Fruchtkörper ist eine Konservierung sehr schwierig.

Unter den bekannten Muschelpilzen gibt es keine giftigen, doch haben sie als Speisepilze auch keinen großen Wert.

2. Familie.

Gallertpilze. Tremellaceen.

Häufiger als die Muschelpilze trifft man die Gallertpilze. Man unterscheidet am Fruchtkörper drei Formen; eine verflachte oder muschelförmig vertiefte, stiellos oder kurz gestielt; eine wellig faltige oder blättrige oder vielfach gewundene und eine halbkreisförmige, polsterartige, fast hutförmige, meist undeutlich gestielte, unterseits an der sporentragenden Fruchthaut mit pfriemlichen Stacheln bekleidet.

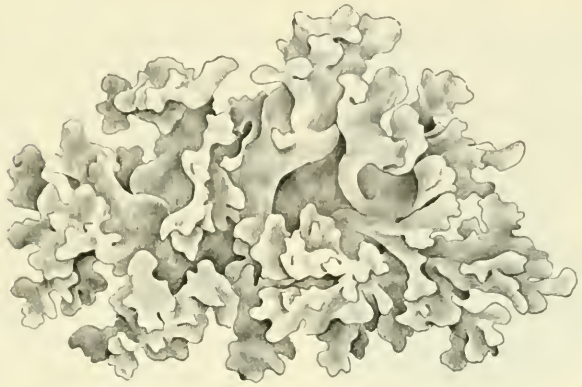
Die Farbe des Fruchtkörpers ist entweder weißlich oder rot.

Von den Muschelpilzen sind die Gallertpilze sehr leicht durch die durchsichtige, weiche, zitterig-gallertartige Beschaffenheit ihres Fruchtkörpers zu erkennen.

Es gibt über 100 Arten von Gallertpilzen, die auf der ganzen Erde verbreitet sind. Im Süden Deutschlands, in

Tirol und besonders in der Schweiz kommen sie am häufigsten vor.

Von den Gallertpilzen kann ebenfalls gesagt werden, daß ihre Familie schädliche und verdächtige Glieder nicht aufweist; einzelne sind ungenießbar, die meisten aber eßbar.



Siehe auch die farbige Abbildung von Gyrocephalus rufus (Rotbrauner Gallertpilz).

3. Familie.

Hornpilze. Dacryomycetaceen.

Die Gruppe der Hornpilze tritt in zwei Formen auf: entweder ist ihr Fruchtkörper rundlich oder anfangs kugelig, sitzend, oft niedergedrückt, auch unregelmäßig faltig oder der Fruchtkörper ist einfach pfriemlich bis keulenförmig, auch gabelig ästig, trocknet rasch und wird dann knorpelighart. Das Sporenlager ist glatt.

Dieser anfangs weiche und später hornartig erhärtende Fruchtkörper zeichnet letztere Form von den Strauchpilzen

(Clavariaceen) aus, mit denen sie die Gestalt gemeinsam haben. Manche Autoren haben sie irrtümlich in diese Familie eingereiht.

Charakteristisch für die Hornpilze ist auch, daß sie ihren Standort nur auf altem Holze, abgestorbenen Stämmen, Aesten, Rinden etc. haben und das gibt schätzenswerte Anhaltspunkte zum leichten Unterscheiden derselben von der Familie der Strauchpilze, die nur auf blanker Erde wächst.

Die Farbe des Fruchtkörpers ist goldgelb bis orange.

Mit Ausnahme von einigen wenigen Arten, eignen sich die meisten wegen ihrer Kleinheit nicht für die Küche. Für unser Gebiet kommen zirka 25 Arten in Betracht, obwohl die Zahl der bis jetzt bekannten Arten zirka 140 betragen dürfte. Viele sind aber bezüglich ihrer Familienzugehörigkeit noch zweifelhaft.

4. Familie.

Rindenpilze. Thelephoraceen.

Der Fruchtkörper der Rindenpilze ist durchweg häutig oder lederartig, bald ganz, bald zum Teil der Unterlage angewachsen oder auch gestielt und dann meist hut- oder trichterförmig, einfach oder verzweigt. Eine formenreiche Familie.

Man scheidet sie am besten nach ihrem Standort in drei Gruppen aus:

1. In solche, die an Holz und Rinden wachsen. Ihr Fruchtkörper liegt der Unterlage flach oder zum Teil flach auf oder steht frei oder zum Teil frei von derselben ab. Sporen weißlich, gelblich. (Stereum, Corticium.)

2. An Kräuterstengeln und Moosen wachsende, winzig kleine Fruchtkörper, höchstens 1 cm groß, schüssel- oder becherförmig, innen mit der Fruchthaut überzogen. Sporen farblos (Cyphella). Diese Gruppe interessiert mehr den Forscher als den praktischen Pilzsammler.

3. Auf dem Erdboden wachsende gestielte Pilze mit großen trichter- oder kreiselförmigen Fruchtkörpern. Fruchthaut außen (unten). Sporen farblos. (Craterellus).

Diese drei Gruppen zusammen umfassen zirka 950 Arten. Für uns ist es hauptsächlich die Gruppe der Kraterellen, auch Füllhörner genannt, welche unter den Rindenpilzen das meiste Interesse beansprucht. Es sind ungefähr 8—10 Arten, die sich bei uns vorfinden und deshalb hauptsächlich in Betracht kommen. Im ganzen zählt man 16 Arten. Der Fruchtkörper der Kraterellen ist entweder bis zum Grunde röhrig, hohl, 5—9 cm hoch, oder er ist trichterförmig, der Stiel voll und nur im oberen Teile röhrig.

Die Substanz des Fruchtkörpers ist anfangs weich und biegsam, trocken spröde und brüchig. Die Farbe der Außenseite ist grau, ockerfarben oder violett.

Da alle Kraterellusarten eßbar und die meisten sogar sehr feine Speisepilze sind, so ist selbstverständlich die Kenntnis derselben von großem Nutzen. Sie sind sämtliche ihrer Trompeten- oder Füllhornform und ihrer häutigen, rindenartigen Beschaffenheit wegen von anderen Pilzen und selbst aus der eigenen Familie der Rindenpilze heraus leicht zu unterscheiden.

Zu beachten ist, daß alle Kraterellusarten nur auf dem blanken Erdboden wachsen.

Siehe auch die farbigen Abbildungen von Totentrompete (Craterellus cornucopioides) und Schweinsohr (Craterellus clavatus).

5. Familie.

Strauchpilze. Clavariaceen.

Wie schon ihre deutsche Bezeichnung andeutet, ähneln die meisten Strauchpilze ihrer Form nach den blätterlosen Sträuchern, wie sie der Winter uns bietet. Besser noch wäre ein Vergleich mit Korallengebilden; aber bekanntlich hinken alle Vergleiche. Nicht alle Clavariaceen lassen diesen Vergleich zu, einige unter ihnen wachsen in Form von Keulen, gerade oder gebogen; ganz wenige Arten sind ein eigenartiges, Blütenkugeln ähnliches, wunderbares Gebilde. Alle Formen haben den Waldboden als Standort.

Die Form der Strauchpilze zeichnet sich also von den übrigen Pilzen in besonderer Weise aus, so daß eine Verwechslung mit anderen Familien gar nicht denkbar ist.

Ihr Fruchtkörper ist von fleischiger, lederartiger oder fast wachsartiger Substanz, zylindrisch, keulenförmig, einfach oder mehr oder weniger reich korallenförmig verzweigt. Die Zweige sind entweder stielrund, zusammengedrückt oder blattartig verbreitert. Die äußere Fruchthaut (das sporentragende Hymenium) ist glatt, die Oberfläche des Fruchtkörpers allseitig umkleidend.

Die gewöhnlichste Form der Strauchpilze ist unter dem Namen Ziegenbart, auch Bärentatze, Hahnenkamm, Katzentappe, Fingerling, Hirschschwamm usw. genannt, allgemein bekannt. Von einem gemeinsamen Stiele aus verzweigen sich eine Unmenge kleiner, keulenförmiger Aestchen, die an ihrer Spitze entweder stumpf oder etwas zahnförmig eingeschnitten sind. Der Fruchtkörper ist bei den verschiedenen Arten verschieden hoch, 5—15 und mehr Zentimeter. Sie wachsen gewöhnlich in Rasen, die manchmal eine respektable Ausdehnung besitzen. Die Farbe der Ziegenbärte ist ebenfalls sehr verschieden. Es gibt weißliche, gelbe, lederfarbige, rote oder rotspitzige, graue und schwärzliche.

Siehe farbige Abbildungen von Kammiger Ziegenbart (Clavaria cristata) und Goldgelber Ziegenbart (Clavaria flava).

Neben der Korallenform haben die Strauchpilze auch eine keulenartige. Sie ist ebenfalls sehr leicht von den

übrigen Pilzen zu unterscheiden, und gar nicht, auch von Kindern nicht, zu verwechseln. Der Fruchtkörper ist einfach, keulenförmig, mit verjüngtem Stiele, d. h. der Stiel erweitert sich allmählich zur Keule. Zum besseren Verständnis bringen wir umstehend einen Keulenpilz zur Abbildung. Oben ist die Keule bald schön abgerundet, bald grubig gefurcht, dann wieder breit abgeflacht oder stumpf-spitzig zulaufend. Jede dieser Formen ist eine andere Art. Die äußere gelbe Fruchthaut des ganzen Pilzes ist mit kleinen Fältchen versehen; das Innere ist weiß, flockig-fleischig und mit kleineren oder größeren Hohlräumen versehen, besonders im ausgereiften Zustande. Siehe auch farbige Abbildung von Keulenhändling (Clavaria pistillaris).

Eine andere Form der Clavariaceen bildet die umfangreiche Sparassis crispa oder Krause Glucke, auch echter Ziegenbart genannt. Dieser Pilz hat eine Unzahl blattartiger krauser Aeste, deren Spitzen gezähnt oder gesägt und zurückgekrümmt sind, welche sich zu einem dicken, oft knollenförmigen Stamme vereinigen. Dieser sitzt tief in der Erde, so daß der Pilz das Aussehen einer Blütenkugel, wie sie unsere Schneeballensträucher im Wonnemond hervorbringen, hat. Man zählt etwa vier Arten dieser Spezies. (Siehe farbige Abbildung von Krause Glucke.)

Die Sporen der Strauchpilze sind weiß, ockergelb oder braun.

Die Familie der Strauchpilze umfaßt etwa 270 Arten, von der reichlich 60 Arten auf die Schweiz, Oesterreich und Deutschland kommen.

Giftige Arten sind unter den Ziegenbärten nicht bekannt. Nur dürfen sie nicht im nassen Zustande genossen werden, wie übrigens alle andern Pilze auch nicht.

6. Familie.

Stachelpilze. Hydnaceen.

Zu denjenigen Pilzarten, welche in ihren äußerlichen Formen am leichtesten erkennbar sind, gehören unzweifelhaft die Stachelpilze.

Stachelpilze heißt man sie deshalb, weil an der Unterseite ihres Hutes oder an der Außenseite des Fruchtkörpers sich Stacheln (Zäpfchen), zahnförmige Platten, stachelförmige Warzen oder Höcker befinden.

Ihr Fruchtkörper ist sehr verschieden gestaltet. Die niedrigsten Formen bestehen nur aus Stacheln ohne Unterlage, andere haben mit den einfachsten Corticien (einer Gruppe der kleinsten Rindenpilze) nahe Verwandtschaft. Die höher entwickelten Formen ahmen teils größere Clavariaceen (Strauchpilze) in der Gestalt nach, teils bilden sie sitzende oder gestielte Hüte, die mit den Fruchtkörpern höherer Polyporen (Löcherpilze) und Agaricineen (Blätterpilze) große Aehnlichkeit besitzen. Durch das aus eigentümlichen Vorsprüngen bestehende Fruchtlager sind die Stachelpilze jedoch in den meisten Fällen leicht zu erkennen.

Die Wissenschaft hat die Familie der Stachelpilze in 14 Gruppen zergliedert, von denen wir die wichtigsten, welche uns am häufigsten begegnen, herausgreifen wollen:

1. Gruppe

Grandinia.

Fruchtkörper häutig weich, trocken krustenförmig die Unterlage überziehend, flach, auf der oberen Seite mit halbkugeligen oder leicht vertieften Wärzchen oder Körnchen bedeckt, welche von der Fruchthaut überzogen werden.

An Baumrinden und abgestorbenem Holze wachsend. Ueber 30 Arten, von denen auf unser Gebiet etwa fünf treffen.

2. Gruppe.

Odontia. Zahnpilz.

Fruchtkörper häutig oder lederartig, flach ausgebreitet, die Unterlage kruſtenförmig überziehend. Die Fruchthaut bedecken warzen- oder ſtachelförmige Hervorragungen, die am Scheitel kammförmig oder pinſelartig zerteilt ſind.

An faulenden Zweigen von Laubhölzern. Etwa 30 Arten, von denen in Deutſchland, Oeſterreich und der Schweiz fünf vorkommen.

3. Gruppe.

Radulum. Raſpelpilz.

Fruchtkörper flach ausgebreitet, feſt der Unterlage aufliegend, oder mit dem oberen Rande abſtehend. Die obere Seite iſt mit verſchieden geſtalteten, pupillenartigen oder verlängerten, oft verbogenen, zerſtreut oder büſchelig geſtellten, ſtumpfen Höckern oder Stacheln beſetzt. Meiſt kleinere Sporen, weißlich.

Holzbewohnende Pilze, die oft aus der Rinde hervorbrechen. Etwa 30 bekannte Arten, von denen ſieben auf unſer Gebiet treffen.

4. Gruppe.

Hydnum. Stoppelpilz.

Fruchtkörper häutig, lederartig, korkig, holzartig oder fleiſchig, von verſchiedener Geſtalt, bald kruſtenförmig ausgebreitet, bald halbiert, hutförmig, ſitzend oder ſeitlich geſtielt, bald hut-, trichter- oder ſchirmförmig mit zentralem Stiele, auch clavariaceenartig geteilt. Fruchtſchicht mit abgerundeten, pfriemenförmigen, ſeltener zuſammengedrückten Stacheln beſetzt. Sporen weiß, blaß-braungelb, oft ins Graue neigend.

Teils an Baumstämmen und Holz, teils auf dem Erdboden wachsende, größere oder kleinere Pilze. Etwa 260 Arten, von denen zirka 60 auf die Schweiz, Oesterreich und Deutschland kommen.

Diese Gruppe müssen wir uns nun etwas näher betrachten, denn gerade sie ist es, die uns in Wald und Flur am häufigsten begegnet und dem Pilzfreund, der weniger die kulinarische Seite der Pilze in Betracht zieht, eine Fülle von wunderbarer Schönheit bietet, daß sie das Auge jedes Naturfreundes entzücken.

Man scheidet die Gattungen dieser Gruppe am besten nach der Farbe ihrer Stacheln aus. Es gibt Hydnaceen mit

a) weißen Stacheln; auf faulendem Holze, besonders der Nadelhölzer;
b) fleischfarbigen, lila, oder rötlichen Stacheln; an Nadelholz;
c) gelblichen oder grünlichen Stacheln; an altem Kiefernholz, und
d) braunen oder rostfarbigen Stacheln; auf faulendem Holze.

Einer der schönsten und größten davon ist der Korallenstacheling (Hydnum coralloides) mit weißen Stacheln, der bis 40 cm lang und breit wird und ein guter Speisepilz ist. Ich habe ihn nur einmal gefunden und zwar in der Umgebung von Winterthur.

5. Gruppe.

Phaeodon. Stachelpilz.

Fruchtkörper von verschiedener Beschaffenheit und Gestalt. Fruchtschicht mit abgerundeten, seltener etwas zusammengedrückten, pfriemlichen Stacheln.

Auf blankem Waldboden, besonders Nadelwaldungen wachsend. Etwa 38 Arten, von denen 11 auf unser Gebiet treffen.

Zu dieser Gruppe zählt unser bekannter Rehpilz. Wenn der Sommer zur Neige geht und der Herbst das grüne Laub der Bäume in prächtige Farbentöne zu tauchen beginnt, dann kommt der Rehpilz, auch Habichtsstoppelpilz oder kurzweg Habichtspilz genannt. Siehe auch die farbige Abbildung von Hydnum imbricatum (Habichtspilz) und Hydnum repandum (Semmelstoppelpilz).

An diesen Pilzen können wir am deutlichsten ersehen, was man unter Stacheln versteht.

Wendet man den mit sparrigen, aufwärtsgebogenen Schuppen versehenen Hut um, so zeigen sich an der Unterseite desselben spitz zulaufende, ahl- oder pfriemenförmige Stacheln. Diese Stacheln sind bei einzelnen Arten sehr dichtstehend, bei andern weit von einander entfernt; sie sind auch in ihrer Farbe sehr verschieden: weiß, gelb, grau,

braun, grünlich, lila oder rötlich. Beim Rehpilz sind sie grau. Streicht man mit der Hand leicht über die Stacheln hinweg, so glaubt man das Fell eines Rehes oder Hirsches zu befühlen, daher wohl auch sein deutscher Name. Die Stacheln lösen sich sehr leicht von der Unterseite des Hutes ab. Sie sind mit den Sporen besetzt.

Der großen Stachelpilzfamilie gehört noch an

6. Gruppe.

Siftotrema. Rißling.

Fruchtkörper fleischig oder häutig, hutförmig, auf der Unterseite die Fruchthaut tragend. Dieselbe überzieht zahnförmige schmale Lamellen, die meist ordnungslos, seltener strahlig angeordnet sind.

An Baumstämmen wachsend. Etwa neun Arten, von denen nur drei in unserem Gebiete vorkommen.

Die übrigen Gruppen sind für uns belanglos, da sie entweder im hohen Norden oder in den Tropen ihre meisten Vertreter haben.

Unter den Stachelpilzen gibt es keine giftige Art; man kann in dieser Beziehung vollständig beruhigt sein. Deshalb sind auch die Stachelpilze für den eifrigen Sammler und für den Pilzmarkt wertvoll. Sie verdienen die Aufmerksamkeit der Pilzfreunde im hohen Maße, sind leicht erkennbar und mit Giftpilzen durchaus nicht zu verwechseln.

---

7. Familie.

Löcherpilze. Polyporeen.

Die Löcherpilze sind nächst den Blätterpilzen die größte Familie unter den Basidiomyceten. Wenn auch ihre äußeren Formen sehr verschieden gestaltet sind, regelmäßig oder unregelmäßig, gestielt oder stiellos, so sind sie doch sehr leicht von den andern Familien zu unterscheiden. Auch die Sub-

stanz des Fruchtkörpers ist untereinander sehr verschieden; es gibt fleischige, kork- oder lederartige, weiche und holzige Löcherpilze.

Löcherpilze nennt man diejenigen Pilze, deren Hutunterseite mit kleineren oder größeren, kreisrunden oder länglichen Poren oder Löchern versehen ist. Je nach der Form der Löcher scheiden sich die Löcherpilze wieder in vier Hauptgruppen aus.

1. Gruppe.

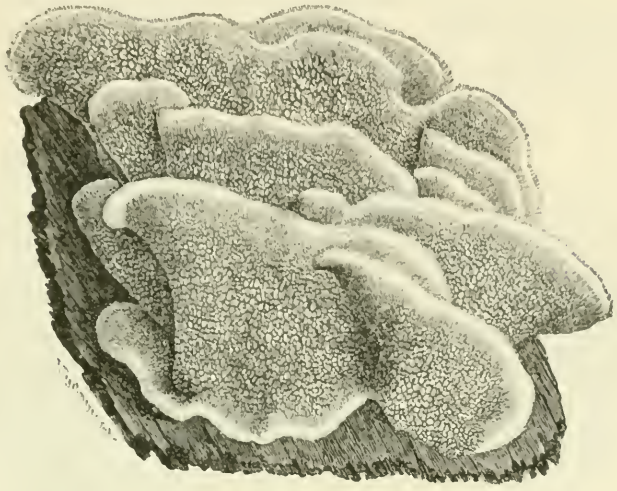
Faltenpilze. Merulineen.

Die Faltenpilze treten in zwei verschiedenen Gattungen auf. Eine Gattung hat einen weichen, papierdünnen Fruchtkörper, welcher im Anfange frei und später zurückgeschlagen ist. Auf der freien Fläche ist er weiß, kurz zottig und oft gepaart. Die Fruchthaut ist anfangs milchweiß oder gelblich, faltig, später fleischfarben, mit flachen gewundenen oder netzartigen Löchern (Poren) versehen. Diese Art gedeiht im Frühjahr und im Herbste an Stämmen und Aesten verschiedener Bäume.

Die andere Gattung hat einen gallertartigen, fleischigen Fruchtkörper, trocken ist sie knorpelig, anfangs der Unterlage aufliegend, bald am Rande aufrecht und oft ganz napfförmig, später großenteils lappig abstehend, oft in dachziegelartigen Rasen, weißlich oder grau filzig, am Rande gezähnelt. Die Fruchthaut ist weiß, gelblich oder rötlich, mit krausen, später zu flachen, netzartigen Poren verbundenen Falten.

Die Merulineen oder Faltenpilze, zu denen auch der gefürchtete Hausschwamm (Merulius lacrymans) gehört, welcher in Häusern an Gebälk, Dielen, Brettern und Möbeln sehr schweren Schaden stiften kann, sind nur auf Holz

wachsende Pilze; daher findet man sie an abgefallenen Aesten und verfaulenden Baumstümpfen verschiedener Laubhölzer.



Es gibt etwa 63 Arten, von denen wohl 14 Arten in Deutschland, Oesterreich und der Schweiz vorkommen.

2. Gruppe.

Porlinge. Polyporeen.

Der Fruchtkörper dieser Gruppe ist korkartig, lederartig oder holzig. Er kann verschieden gestaltet sein:

a) flach ausgebreitet, der Unterlage vollständig anliegend;

b) mit breitem oder schmalem Grunde angewachsen, wenigstens im oberen Teile von der Unterlage abstehend, und

c) gestielt.

Die Substanz des Fruchtkörpers ist mit der Fruchtschicht, dem Sporenlager, innig vereinigt, dringt in diese ein und

ist nicht als besondere Schicht, wie bei den Boletusarten, ablöslich.

Die Fruchtschicht an der Unterseite des Hutes besteht aus untereinander verwachsenen Röhren, wabenartigen Zellen oder tiefen, labyrinthförmigen Höhlungen, deren Zwischensubstanz in selteneren Fällen blattartig erscheint.

Je nach der Form dieser Fruchtschicht werden die Porlinge in verschiedene Gattungen eingeteilt:

1. Gattung: **Polyporus. Porling.**

Fruchtkörper verschieden gestaltet, teils umgewendet ausgebreitet, teils halbiert sitzend, oder hutförmig, mit seitlichem, exzentrischem oder zentralem Stiele.

Was die Gattung der Porlinge von den folgenden Gattungen unterscheidet, sind die Löcher oder Poren an der Unterseite des Fruchtkörpers. Diese Poren sind entweder rundlich, eckig oder geschlitzt, mitunter etwas verlängert, unter sich verwachsen und von verschiedener Größe. Die Substanz zwischen den Poren ist von der des Hutes verschieden, oft auch anders gefärbt.

Die meisten Arten treten an Baumstämmen und Holz auf, verschiedene sind jedoch erdbewohnend. Es existieren gegen 500 Arten von Porlingen, von denen zirka 70 Arten in Deutschland, Oesterreich und der Schweiz vorkommen.

Die größte Zahl derselben ist ungenießbar und nur einige wenige eßbar, und zwar diejenigen, deren Fleisch weich ist und sich schneiden läßt. Giftige Arten gibt es nicht unter den Porlingen, so daß auch bei den eßbaren eine Verwechslung nicht möglich ist.

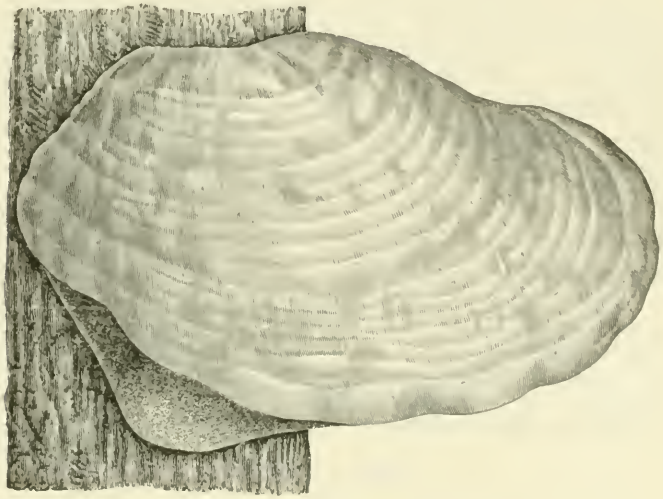
Siehe auch die farbigen Abbildungen vom Semmelporling (Polyporus confluens) und vom Schwefelporling (Polyporus sulphureus).

2. Gattung: **Ochroporus. Porling.**

a) Der Fruchtkörper ist vollständig an der Unterlage angewachsen, krusten- oder polsterförmig, filzig-holzig, weit

ausgebreitet, gerandet, am Rande anfangs zottig, später kahl. Die Röhren sind 0,5 bis 1 cm lang, mit ziemlich weiten, runden, ganzrandigen Mündungen.

b) Der Fruchtkörper steht von seiner Unterlage ab und sitzt nur mit breitem Grunde auf, ist ungestielt, bald holzartig hart. Die Röhren auf der Unterseite sind abwärts gerichtet.



c) Der Fruchtkörper ist gestielt und der Stiel mittelständig.

Diese Gattung wächst an alten Stämmen verschiedener Laubhölzer, aber auch an lebenden Stämmen und an Holzwerk.

Zu ihr gehört der bekannte Zunderschwamm, den unsere Vorfahren zu allerlei gebrauchen konnten.

3. Gattung: **Phaeoporus. Porling.**

Der Fruchtkörper dieser Gattung ist ungestielt oder seitlich gestielt, kreis- oder nierenförmig, glanzlos oder glänzend. Die Röhren sind 1—3 cm lang und gewöhnlich sehr klein.

Sie wachsen an lebenden und alten Stämmen verschiedener Laubbäume.

Zu ihnen gehört der bekannte, in seinen Formen und Farben sehr interessante Lackporling.

4. Gattung: **Daedalea. Wirrling.**

Der Fruchtkörper dieser Porlinge ist meist halbiert hutförmig, seltener umgewendet, ausgebreitet, krustenförmig, korkig oder lederartig, dauerhaft. Die Substanz des Hutes erstreckt sich unverändert zwischen den Poren herab. Die Poren sind tief, verlängert, buchtig, oft gewunden und gebogen, oft anastomisierend (sich verbindend), „labyrinthförmig", durch derbe, entsprechend verlaufende, lamellenähnliche Wände begrenzt. Durch die den Blätterpilzen ähnliche Unterseite des Hutes unterscheiden sie sich leicht von den übrigen Porlingen.

Sie gedeihen besonders an alten Buchen- und auch anderen Laubholzstämmen. Es gibt zirka 80 Arten, von denen etwa 10 Arten in Mitteleuropa vorkommen.

Eßbare gibt es nicht darunter; sie sind zu holzig.

5. Gattung: **Lenzites.**

Diese Gattung gleicht in Form und Farbe vielen Arten der vorhergehenden Gattung und besonders dann, wenn die Lamellen häufiger anastomisieren und auf diese Weise längliche oder unregelmäßige Poren bilden. Derartige Formen werden jedoch immer leicht als zu Lenzites gehörig erkannt, indem bei jugendlichen Individuen solche Porenbildung nicht zu sehen ist und auch bei älteren Exemplaren die Lamellen nach dem Rande zu untereinander frei, unverästelt verlaufen.

Der Hut ist halbiert, sitzend, korkig oder lederartig; Lamellen lederartig, fest, einfach oder verzweigt und besonders nach hintenzu anastomisierend, mit scharfer Schneide.

Sie wachsen am Holze von Laub- und Nadelhölzern ziemlich häufig.

An Lenzites gibt es ungefähr 76 Arten, von denen 10 auf unser Gebiet treffen.

Damit wäre nun die Gruppe der Porlinge erschöpft. Im ganzen schätzt man die Zahl der Porlinge auf etwa 1700 Arten, die auf der ganzen Erde zerstreut wachsen.

Ich bin nun etwas ausführlich geworden. Weil aber die Porlinge uns auf Schritt und Tritt begegnen, weil sie oft wunderbar schöne Gebilde darstellen, die, als Etageren benutzt, einen prächtigen Zimmerschmuck abgeben, so glaubten wir, den Pilzfreunden einen Gefallen zu erweisen, wenn sie die Porlinge bestimmen lernen. Und das ist gar nicht so schwer, denn die Unterseite ihres Hutes, die Fruchtschicht, ist untereinander so wesentlich verschieden, daß deren Einreihung in ihre Gruppe und Gattung in den meisten Fällen gelingt.

In einem nächsten Bande werde ich mich mit den Arten näher befassen.

Giftige Porlinge gibt es nicht; meistens sind es Baumschädlinge, die besonders an Obstbäumen großen Schaden stiften können.

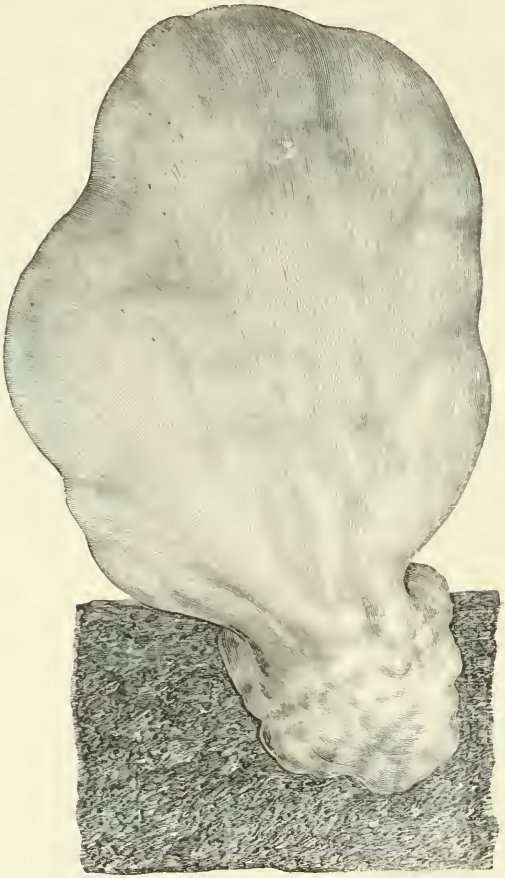
3. Gruppe.

Reischlinge. Fistulineen.

Diese eigentümliche Gruppe, von manchen Autoren zu den Hydneen, von Fries wohl richtiger zu den Polyporeen (Löcherpilzen) gebracht, ist gewissermaßen eine Boletusgattung mit untereinander freien, nicht verwachsenen Röhren, deren Außenseite steril ist, während ihre Innenseite von dem Hymenium überzogen ist.

Der Hut ist verschieden gestaltet, an der Unterseite trägt er dichte Röhren, die anfangs warzenförmig, später zylindrisch unter sich frei sind.

Man kennt nur drei Arten, von denen die delikate „Ochsenzunge“ oder „Leberpilz“ (Fistulina hepatica) mit ihrem blutähnlichen Safte und der geräuchertem Fleische ähnlichen Substanz uns die vertrauteste ist.



Sie wachsen gerne an frisch gefällten Bäumen.

Im Jugendzustande sind alle Reischlinge eßbar; im Alter werden sie zähe.

Wir gelangen nun zur letzten und wichtigsten Gruppe unter den Löcherpilzen.

4. Gruppe.

Röhrenpilze. Boletineen.

Röhrenpilze nennt man diejenigen Pilze, deren Hutunterseite von nach unten sich öffnenden, feinen, fadenartigen Röhren durchsetzt ist. Diese Röhren sind sehr dichtstehend, von einander trennbar und zu einer besonderen Röhrenschicht vereinigt, welche sich leicht von dem Fleische ablösen läßt.

Der Hut, der stets in der Mitte gestielt ist, besteht mit dem Stiele aus einer fleischigen Konsistenz, welche im Gegensatz zu den Porlingen nicht dauerhaft ist und oft schon in wenigen Tagen in Fäulnis übergeht.

Die Röhrenpilze sind meist große, dickfleischige oder ziemlich fleischige Pilze mit gewöhnlich polsterförmigem, trockenem oder schmierigem Hut.

Die Sporen sind weiß, gelblich, olivenfarben - bräunlich oder braun (zuweilen ins grünliche, gelbliche oder rötliche neigend oder kaffeebraun oder braunrot), seltener rosafarben.

Da die meisten Boletusarten zu unseren besten Speisepilzen gehören, so ist es wohl angebracht, daß wir uns näher mit ihnen befassen.

Wie schon eingangs erwähnt, haben die Boletineen oder Röhrenpilze an der Unterseite des Hutes, der sogenannten Fruchtschicht, kleine Röhrchen, die (im Gegensatze zu den Blättern [Lamellen] bei den Agaricusarten) senkrecht vom Hut abstehen und deren Mündungen durch das Sporenpulver verschieden gefärbt ist.

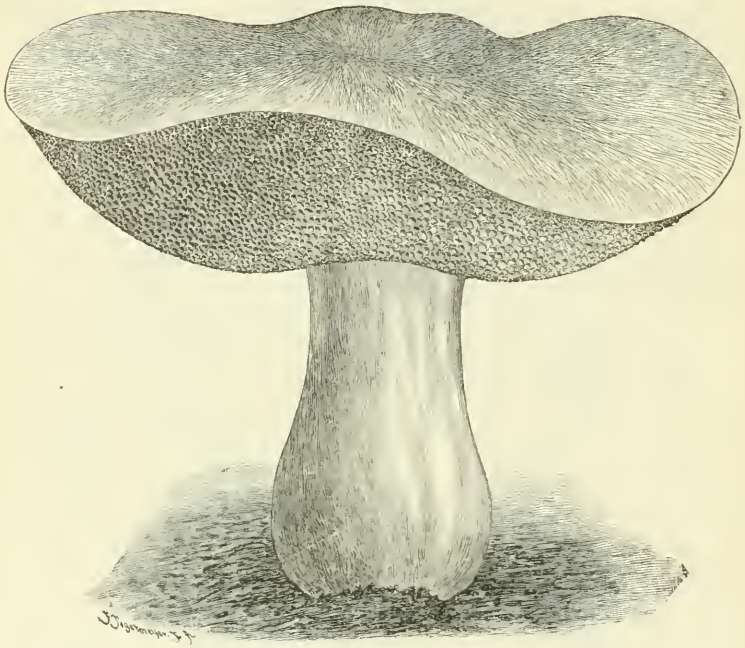
Man unterscheidet folgende Gattungen:

1. Gattung: **Suillus. Saupilz.**

Röhren anfangs weiß, dann gelb werdend; Poren mittelgroß, rund. Das Fleisch des Hutes färbt sich beim Bruche

sofort blau. Sporenpulver weiß. Sporen länglich-elliptisch oder fast spindelförmig.

In Wäldern, auf Sandboden, nicht selten. Etwa zehn Arten, von denen vier in Deutschland, Oesterreich und der Schweiz vorkommen und eßbar sind.



2. Gattung: **Bitterling. Tylopilus.**

Röhren anfänglich weiß, dann rötlich bis fleischrot sich färbend. Das Fleisch verändert beim Bruche die Farbe nicht. Sporen elliptisch spindelförmig, fleischrot oder rostrot.

In Nadelwäldern der Schweiz, Oesterreichs und Deutschlands sehr verbreitet. Etwa sieben Arten, von denen drei auf unser Gebiet treffen.

Siehe auch die farbige Abbildung vom Gallenbitterling (Tylopilus felleus).

3. Gattung: **Röhrling. Boletus.**

Röhren verschieden gefärbt: weiß, gelb, grünlich, grau, braun und rot. Fleisch beim Bruche teils veränderlich in der Farbe (von weiß oder gelb in blau oder rot), teils unveränderlich. Sporen länglich elliptisch oder fast spindelförmig, verschieden gefärbt.

In Nadel- und Laubwäldern häufig. Etwa 200 Arten, von denen gegen 70 Arten in Deutschland, Oesterreich und der Schweiz vorkommen.

Diese Gattung ist besonders wichtig durch ihre zahlreichen eßbaren Arten. Aber es gibt auch sehr giftige Arten darunter, die leicht zu meiden sind, wenn man alle jene Röhrenpilze vom Genusse ausscheidet, deren Hutunterseite rot gefärbt ist, sei es nun rosarot, rostrot, blutrot oder orangerot.

Siehe auch Familientafel der eßbaren und giftigen Pilze, sowie die farbigen Abbildungen vom Steinpilz (B. edulis), Birkenröhrling (B. scaber), Rothautröhrling (B. rufus), Hexenröhrling (B. luridus), Rotfußröhrling (B. chrysenteron), Maronenröhrling (B. badius), Körnchenröhrling (B. granulatus), Weißgelblicher Röhrenpilz (B. collinitus), Zierlicher Röhrling (B. elegans), Dickfuß-Röhrling (B. pachypus) und Satanspilz (B. satanas).

4. Gattung: **Beringter Röhrenpilz. Boletinus.**

Hut anfangs mit dem Stiele durch einen Schleier verbunden, der nach dem Zerreißen zum Teil als Ring am Stiele oder als Haut am Hutrande zurückbleibt. Ring haftend oder später verschwindend; Stiel teils voll, teils hohl. Röhren gelb bis goldgelb. Fleisch unveränderlich. Sporen braun oder gelb.

In Wäldern und Haiden. Etwa 16 Arten, von denen acht auf unser Gebiet treffen.

Unter den Röhrenpilzen mit einem Ringe am Stiele gibt es keinen giftigen; alle sind eßbar.

5. Gattung: **Zapfenpilz. Strobilomyces.**

Hut durch Risse in viele Felder geteilt oder dachziegelartig-schuppig, anfangs mit einem filzigen Schleier mit dem Stiele verbunden. Röhren weiß oder grau, Fleisch weiß, ins Rötliche sich verfärbend. Sporen kugelig elliptisch oder eiförmig, schwarzbraun.

In Wäldern des südlichen Gebietes. Etwa 12 Arten, von denen zwei auf unser Gebiet treffen.

Mit dieser letzten Gattung wäre nun die Gruppe der Röhrenpilze und zugleich die Familie der Löcherpilze erschöpft. Es mag dahin gestellt bleiben, ob es überhaupt praktisch erscheint, die Röhrenpilze in Gattungen zu gliedern, weil damit nur neue Schwierigkeiten bei Feststellung dieser Gattungen entstehen, und ich war stark versucht, sie nur in

beringte und unberingte auszuscheiden, was sicher für den Laien seine Vorteile bieten würde. Immerhin ist ja die Gliederung der Röhrenpilze in Gattungen von keiner großen Bedeutung, wird doch von namhaften Autoren diese Einteilung gar nicht beachtet und alle Arten kurzweg mit Boletus bezeichnet. Wie schon erwähnt, herrscht auf diesem Gebiete eine unheimliche Verwirrung.

Hauptsache ist, daß alle Boletusgattungen niemals mit Porlingen oder Blätterpilzen verwechselt werden können.

Ich komme nun zum schwierigsten Gebiete unter den Basidiomyceten, zu den Blätterpilzen, und ein schwerer Stoßseufzer entringt sich meiner Brust, wenn ich daran denke, welch heilloser Durcheinander bei manchen Gattungen im Verlaufe der Forschungen hier Platz gegriffen hat. Eine einheitliche Gliederung ist hier nicht denkbar, so lange nicht ein wissenschaftlicher Kongreß bestimmte Ordnung in das Chaos gebracht hat. Es würde deshalb auch keinen Zweck haben, wenn ich auf die vielen Untergattungen der einzelnen Gruppen und Gattungen näher eingehen würde, sondern ich werde nur die uns am häufigsten begegnenden herausgreifen und sie nach Möglichkeit kenntlich machen.

8. Familie.

Blätterpilze. Agaricaceen.

Blätterpilze heißt man diejenige Pilzfamilie, deren Hutunterseite aus Blättern (vulgär Fächern) oder Lamellen besteht. Blätter oder Lamellen sind dünne, schmale, strahlenförmig geordnete Streifen, die quer über die Unterseite des Hutes zum Stiele verlaufen, wie die Speichen eines Rades zur Achse. Sie stehen also im direkten Gegensatze zu den

Röhren- und Stachelpilzen, welche ihr Fruchtlager senkrecht nach abwärs stellen.

Die Familie der Blätterpilze, die höchst entwickelte unter den Basidiomyceten, enthält nur solche Formen, bei denen ein deutlicher Hut vorhanden ist; dieser hat die Gestalt eines Schirmes, Daches, Trichters, Fächers usw. und sitzt auf einem mehr oder weniger deutlichen, seitenständigen, exzentrischen oder zentralen Stiele.

Die Lamellen selbst zeigen verschiedene Gestalt, meist sind sie messerförmig, öfters verzweigt, mitunter, besonders dem Stiele zu, anastomisierend (sich vereinigend). Sie bieten nicht selten in ihrer Anheftungsweise, respektive ihrem Verhalten zum Stiel wichtige Unterscheidungsmerkmale für die einzelnen Gruppen und Gattungen. Aber auch die Länge und Kürze der Lamellen oder Blätter und ihre wechselseitige Stellung geben sichere Anhaltspunkte zum Bestimmen der Gattungen.

Außer diesen Hauptteilen eines Blätterpilzes finden sich nicht selten noch Anhangsgebilde oft an Hut und Stiel, oft auch nur an einem der beiden. Diese Anhangsgebilde werden als Velum oder Schleier und als Annulus oder Ring bezeichnet. Das Velum ist entweder ein teilweises (velum partiale) und erscheint dann als ein häutiges Gebilde, das sich ursprünglich vom Rand des Hutes nach dem Stiele ausspannt, die Schneiden der Lamellen verhüllend. Es zerreißt später in der Weise, daß seine Reste in Form unregelmäßiger, meist bald verschwindender Fetzen am Hutrande hängen bleiben, oder derart, daß es sich vom Hutrande ablöst, um am Stiele zurückzubleiben, denselben als ein häutiger Ring, oder als trichterförmig herabhängende Manchette (armilla) umgebend. In andern Fällen ist das Velum ein vollständiges (velum universale), das den jugendlichen Fruchtkörper ganz umhüllt, später aber bei der Streckung des Stieles und der Ausbreitung des Hutes zer-

rissen wird. Dann finden sich seine Ueberbleibsel auf der Oberfläche des Hutes in Form häutiger, flockiger oder warzenförmiger Gebilde, oder aber, wenn die Durchreißung des Velum universale am Scheitel erfolgte, bleibt dasselbe als häutige Scheide am Grunde des Stieles zurück. Mitunter auch sind jene Warzen und die grundständige Scheide gleichzeitig vorhanden. Bei manchen Arten mit Velum universale findet sich außerdem auch noch ein Velum partiale, das als Ring den Stiel umgibt.

Ganz kurz noch sei ein eigentümliches Vorkommnis des anatomischen Baues mancher Blätterpilze berührt. Eine ganze Reihe hieher gehöriger Formen ist ausgezeichnet durch den Umstand, daß sie bei Verletzungen eine Art Milchsaft austreten lassen, der von verschiedener Farbe ist, oft scharf beißend schmeckt und sich in besonderen, oft verzweigten, das Gewebe des Hutes und Stieles allenthalben durchziehenden Röhren findet, die deshalb Milchsaftröhren genannt werden.

Durch diese charakteristischen Merkmale sind einzelne Gruppen unter den Blätterpilzen auch für den Laien leicht erkennbar, die meisten derselben bieten aber derartige Schwierigkeiten, daß auch der Forscher alle Mühe hat, sie richtig einzureihen.

Wer das Studium der Pilze des praktischen Nutzens wegen betreibt, findet rasch die leicht erkennbaren Gruppen heraus, denn sie zeichnen sich nicht nur durch ihre Größe und Form, sondern auch durch besondere Eigenschaften aus. Es wäre wohl am einfachsten, wenn man nur diese herausgreifen und die anderen übergehen würde. Gegen diese Behandlung spricht aber die wissenschaftliche Grundlage, welche ich bei dieser Abhandlung nicht umgehen darf und schließlich der Umstand, daß der eine oder andere Pilzfreund doch noch ein anderes Interesse an den wundervollen Pflanzengebilden findet, als gerade das kulinarische.

1. Gruppe.

Gelblinge. Cantharellineen.

Diese Gruppe besitzt keine eigentlichen Blätter, sondern nur falten-, leisten- oder aderförmige Erhabenheiten an der Außenseite des Fruchtkörpers, welche von der Mitte meist strahlenförmig nach dem Rande zu verlaufen. Diese Erhöhungen sind oft kräftig und stark, aber auch oft schwächer ausgebildet und erreichen in höchster Breite einen halben Zentimeter. Sie laufen stets am Stiele herab und gehen gewöhnlich anastomisierend in demselben auf.

Es sind meist kleinere, dünnfleischige oder fast häutige, oft etwas zähe Pilze mit meist gabelig geteilten oder faltenförmigen, oft wachsartig-fleischigen, gelben oder orangefarbenen Lamellen und in den Hut allmählich übergehendem, zuweilen sehr schlankem Stiel. Die Sporen sind weiß.

Sämtliche Cantharellusarten wachsen auf dem Erdboden. Es gibt deren etwa 70, von denen zirka 12 Arten in Deutschland, Oesterreich und der Schweiz vorkommen.

Giftige gibt es keine unter ihnen. Alle sind eßbar.

Siehe auch die farbigen Abbildungen vom Eierpilz (Cantharellus cibarius) und Trompetenpfifferling (Cantharellus tubaeformis).

Manche Autoren lehnen sich dagegen auf, daß die Cantharellen unter die Blätterpilze gezählt werden und neigen zu der Annahme hin, eine eigene Familie in ihnen zu sehen.

2. Gruppe.

Schwindlinge. Marasmieen.

Der Fruchtkörper der Schwindlinge ist von zäher, fleischig-lederartiger oder fast holziger Beschaffenheit, welcher leicht eintrocknet und beim Anfeuchten die ursprüngliche Gestalt wieder annimmt. Die Sporen sind weiß, rosafarbig oder schwarz.

Diese oft winzig kleinen Pilze bewohnen zumeist abgefallene Nadeln oder Blätter. Es gibt 836 Arten, die aber nicht alle bei uns vorkommen.

Sie werden von manchen Autoren in drei Gattungen zerlegt.

1. Gattung: **Spaltblatt. Schizophyllum.**

Kleine, fast häutige, lederartige Pilze, mit fächerförmig-ästigen, an der Schneide der Länge nach gespaltenen Lamellen. Ohne Stiel.

Der Bau der Lamellen ist eigentümlich. Die Lamellen sind von verschiedener Höhe und jede einzelne ist mit ihrem freien Rande eingerollt, während die unteren Teile je zweier benachbarter Lamellen mit einander verbunden sind. Bei den breitesten Lamellen ist diese Verbindung eine überaus lockere, so daß sie sich leicht trennen; je schmäler, niedriger die Lamellen sind, um so fester, um so höher hinauf sind sie miteinander verwachsen.

Auf lebenden und abgestorbenen Stämmen, Zweigen, an Holz überall verbreitet. Man rechnet 12 Arten.

Sie sind für die Küche wertlos.

2. Gattung: **Zähling. Lentinus.**

Fruchtkörper von zäher Substanz, lederartig oder fleischig-lederartig, dauerhaft, beim Eintrocknen erhärtend. Hut halbiert oder ganz, in den meist schuppigen Stiel übergehend, sitzend, seitlich oder zentral gestielt. Lamellen lederartig zäh, dünn, ungleich, häutig, mit gesägter oder zerschlitzter Schneide. Sporen weiß.

Die Farbe der Blätter ist weiß oder schmutzig weiß.

Meist kleine Pilze an alten Stämmen wachsend. In Deutschland, Oesterreich und der Schweiz sind etwa 20 Arten bekannt. Im ganzen gibt es gegen 340 Arten. Wertlos.

3. Gattung: **Schwindling. Marasmius.**

Der Fruchtkörper ist zäh, trocken, nicht faulend, angefeuchtet wieder auflebend. Hut regelmäßig, schirmförmig, dünn, lederartig, von anderer Substanz als der Stiel und von ihm scharf abgesetzt. Lamellen zäh, dünn, häutig, mit scharfer, ganzer Schneide. Stiel zäh, knorpelig oder hornartig. Auffallend ist ihr schlanker, hoher, dünner Stiel, der meistens behaart ist, und die weitstehende Stellung der Blätter, welche ungleich lang sind. Sporen weiß.

Einzelne zeichnen sich besonders durch ihren würzigen Geruch aus: z. B. Nelkenschwindling und Lauchschwindling, weshalb sie auch zum Würzen von Saucen, Suppen, Salat etc. verwendet werden.

Die Schwindlinge sind meist kleinere, unscheinbare Pilze. Sie treten immer massenhaft auf, entweder büschelweise oder einzeln, besonders nach einem Gewitterregen. Sie wachsen auf faulendem Laube und auf dem Erdboden. In Deutschland, Oesterreich und der Schweiz gibt es etwa 50 Arten; deren Gesamtzahl dürfte sich auf 400 Arten belaufen.

Giftige Arten kommen unter ihnen nicht vor.

Siehe auch die farbige Abbildung von Marasmius alliatus (Franz. Mousseron).

3. Gruppe.

Krämplinge. Paxillineen.

Schon der Name dieser Pilzgruppe weist auf ein charakteristisches Merkmal hin, das alle ihre Angehörigen besitzen,

nämlich den eingekrämpelten oder eingerollten Hutrand, der sich später ausbreitet.

Der Hut ist gewöhnlich trocken, derbfleischig, das Fleisch dick, weich und schwammig, die Blätter oder Lamellen sind ungleich lang, häutig, lösen sich leicht vom Hute ab, laufen stets am Stiele etwas herab, sind meist leicht in zwei Platten spaltbar und verzweigen (anastomisieren) am Grunde mehr oder weniger. Ihre Farbe ist bei allen Krämplingen ockergelb, bei Berührung werden die Blätter bräunlich. Der Stiel geht in den Hut über. Sporen rostfarben-gelblich.

Meist größere Pilze, welche teils auf der Erde, teils am Holze wachsen. In unserem Gebiete kommen zirka zehn Arten vor, während man etwa vierzig Arten von Krämplingen kennt.

Unter ihnen befindet sich keine giftige Art; alle sind eßbar.

Siehe auch die farbige Abbildung vom Kahlen Krämpling (Paxillus involutus).

4. Gruppe.

Tintlinge. Coprineen.

Tintlinge heißt diese Gruppe, weil ihre Lamellen, ihr Hut oder auch der ganze Fruchtkörper zu einer schwarzen, tintenähnlichen Brühe zerfließt. Diese Umwandlung geschieht oft schon wenige Stunden nach dem Erscheinen des Pilzes und daher ist es auch fast unmöglich, einen Vertreter dieser Gruppen für wissenschaftliche Zwecke zu konservieren.

Der Fruchtkörper der Tintlinge ist weichfleischig, aus gleichmäßigem Hyphengeflechte gebildet, und gestielt. Meist mit flockigem oder kleiigem Velum universale, dessen Reste als Ring am Stiele zurückbleiben oder bald wieder verschwinden. Die Lamellen sind von verschiedener Länge, ihre Stellung ist eine regelmäßige, ein langes Blatt wechselt in gleicher Reihenfolge mit einem kurzen. Der Stiel bildet in der Regel eine Röhre von mehr oder weniger holziger Substanz. Sporen schwarz.

Die Blätter der Tintlinge sind anfangs reinweiß, werden aber nach der Sporenreife vom Hutrande aus allmählich schwarz.

Kleinere und größere Pilze, die auf festem und feuchtem Boden, auf Düngerhaufen sehr rasch und truppenweise auftreten. Man kennt etwa 206 Arten von Tintlingen.

Die meisten derselben sind im jungen Zustande eßbar. Die größeren Tintlinge lassen sich zur Herstellung einer Tinte in folgender Weise benutzen: Man läßt die Pilze in einer Schale zerfließen, gießt dann die Flüssigkeit ab und setzt ihr einige Tropfen Nelkenöl und etwas Gummi arabicum zu. Die Tinte muß man vor Gebrauch jedesmal aufschütteln.

Giftige Arten unter den Tintlingen gibt es nicht.

Tintlinge zu bestimmen, ist auch für den Laien nicht schwierig.

Siehe die farbigen Abbildungen vom Schopftintling (Coprinus porcellanus) und Faltentintling (C. attramentarius.)

Gattung: **Bolbitus.**

Fruchtkörper häutig oder fast häutig, mit meist durchsichtigem, klebrigem oder schmierigem Hute und dünnen, wässerigen Lamellen. Stiel oft glänzend, schlank, röhrig, bis federkieldick, selten dicker. Sporen fast rostfarben.

Blätter meist blaß- bis rötlich-braun.

Meist größere und kleinere, sehr zerbrechliche Pilze in etwa 26 Arten, die alle auf Dung- oder gedüngtem Boden wachsen, davon etwa 18 in unserem Gebiete.

Sämtliche wertlos.

5. Gruppe.

Säftlinge. Hygrophoreen.

Diese Gruppe hat ihr gemeinsames Kennzeichen in den verschieden langen Blättern, welche in regelmäßiger Weise wechseln, so daß auf ein langes, den Stiel erreichendes Blatt jedesmal ein kürzeres, den Stiel nicht erreichendes Blatt folgt. Außerdem stehen die Blätter sehr weit entfernt, sind sehr dick, fleischig und fast wachsartig. Der Hut ist fleischig und geht in den Stiel über. Die Hutoberfläche ist klebrig oder feucht.

Es gibt etwa 170 Arten, die sich auf folgende Gattungen verteilen:

1. Gattung: Schmierling. Gomphidius.

Fruchtkörper fleischig und über und über schleimig. Stiel in den kreiselförmigen Hut verbreitert oder übergehend, anfangs durch einen spinnwebeartigen und schleimigen Schleier mit dem Stiele verbunden, welcher nach der Ausdehnung des Hutes als flüchtiger, klebriger Ring am Stiele zurückbleibt. Hutrand eingebogen. Lamellen dick, weitläufig stehend, herablaufend, weich, mit fast gallertartiger Zwischensubstanz, spaltbar, mit scharfer Schneide, auf der Fläche mit großen zylindrischen Cystiden (haarartigen Gebilden) besetzt. Sporen schwärzlich.

Die Farbe der Blätter ist grau oder grauweiß.

Mittelgroße, auf dem Erdboden wachsende Pilze, von denen sechs Arten bekannt sind.

Giftig ist keine unter ihnen, die meisten sind eßbar.

Siehe auch die farbige Abbildung vom Großen Schmierling (Gomphidius glutinosus).

2. Gattung: **Saftling. Hygrophorus.**

Der Fruchtkörper ist fleischig, wachsartig. Der Hut ist frei, kegelförmig, ohne Schleier. Er zerreißt im Alter sternförmig. Die Hutoberfläche ist klebrig oder feucht. Die Lamellen sind saftig, fleischig, aber nicht milchend, dick, weitstehend, nicht spaltbar. Der Stiel ist hohl, gebrechlich, fast durchscheinend und schlank. Sporen weiß.

Die Blätter sind goldgelb oder menningrot.

Meist kleinere, zarte, gebrechliche, in ihrer leuchtenden Farbenpracht wunderbar schöne, auf Wiesen wachsende Pilze, von denen zirka 14 bei uns bekannt sind.

Fast alle eßbar, giftig keiner.

3. Gattung: **Ellerling. Camarophyllus.**

Der Fruchtkörper ist dünnfleischig oder fast häutig, trocken, fast zähe. Die bogigen Blätter stehen sehr entfernt, wechseln mit einem kurzen und einem langen Blatte, zwischen denen noch am äußersten Rande des Hutes ein kleines Zähnchen haftet, sind meist herablaufend, aber auch frei vom Stiele und wachsartig. Der Stiel ist meist voll, glatt oder faserig, nicht körnig-rauh. Sporen weiß.

Die Blätter sind meist weiß oder fahlgelb.

Selten größere Pilze, die auf Wiesen und in Wäldern

wachsen. Zirka 15 Arten bekannt in Deutschland, Oesterreich und der Schweiz.

Fast alle eßbar, kein giftiger darunter.

4. Gattung: **Schneckling. Limacium.**

Der Fruchtkörper ist im jungen Zustande schmierig oder klebrig, oft mit einer reichlichen klebrigen Masse überzogen, anfänglich durch einen sehr flüchtigen fädigen Schleier mit dem Stiel verbunden, der an ihm beim Ausdehnen des Hutes als flockiger Ring zurückbleibt, aber bald verschwindet. Der Hut ist dünnfleischig oder fast häutig. Lamellen herablaufend, weitstehend, hinten um den Stiel meist punkt- oder körnchenförmig (halsbandartig) abgeschnürt oder doch punktförmig abgegrenzt oder auch verbunden, wechselnd kurzes und langes Blatt. Stiel meist voll, fest und körnigrauh und gekrümmt, daher die Bezeichnung „Schneckling“. Die Blätter sind weiß, gelb oder isabellenfarben.

Mittelgroße, auf der Erde wachsende Pilze. Es sind etwa 50 Arten bekannt, davon gegen 20 in der Schweiz, Oesterreich und Deutschland.

Das Charakteristikum der Schnecklinge ist: Der schleimige Ueberzug, der feste gekrümmte Stiel, die weitstehenden Blätter und der polsterförmige Hut.

Die Schnecklinge sind sämtliche eßbar; ungenießbare oder giftige gibt es unter ihnen nicht.

Siehe auch farbige Abbildung vom Olivenfarbigen

Schneckling (Limacium olivacea-album) und vom Keuschen Blätterschwamm (Limacium pudorinum).

6. Gruppe.

Täublinge. Russulaceen.

Unter den Blätterpilzen nehmen die Täublinge eine hervorragende Stelle ein. Nicht nur ist es ihr großer Artenreichtum, der dem Pilzfreund manche Schwierigkeiten beim Erkennen bietet, sondern auch die häufig vorkommende Aehnlichkeit der Arten untereinander bringt den Forscher in helle Verzweiflung. Gar mancher, der sich mit Fleiß und Liebe auf das Studium der Basidiomyceten verlegt hat, ist bei den Täublingen in die Skylla und Charybdis gelangt und resigniert hat er die Erforschung derselben endgiltig aufgegeben.

Wohl ist es nicht so schwer, die Täublinge von den andern Arten zu unterscheiden. Die Schwierigkeit besteht darin, die einzelnen Arten der Täublinge untereinander zu bestimmen. Die Wissenschaft kann hier nicht mit bestimmten Regeln aufwarten; es bleibt nichts anders übrig, als Geruch, Geschmack, Farbe des Hutes usw. zu Hilfe zu nehmen. Aber gerade die Farbe des Hutes ist es wieder, welche hier zu den meisten Fehlschlüssen führt.

Wenn erwähnt wurde, daß die Russulaceen aus den übrigen Blätterpilzen verhältnismäßig leicht herauszufinden sind, so hat dies insofern seine Richtigkeit, als sich deren zwei Hauptgruppen durch ganz charakteristische Merkmale unterscheiden: die eine durch ihren Saft, auch „Milch“ genannt, die andere durch die Stellung ihrer Blätter oder Lamellen.

Die Täublinge gliedern sich in zwei Gattungen: die Milchlinge (Lactariae) und die Täublinge (Russulae). Frühere Autoren trennen beide Gattungen in zwei selbständige Gruppen strenge von einander. Die neuere Wissenschaft hat

sie unter dem Sammelnamen Täublinge vereinigt, weil der Bau ihrer Zellen ein gleichartiger ist. Beide haben auch gemeinsam, daß ihr Fruchtkörper immer regelmäßig schirmförmig, mit zentralem Stiele und kreisförmigem Hute versehen ist. Die Substanz des Pilzes ist fleischig, starr, leicht brüchig. Die Basidien sind dichtstehend, die Sporen kugelig oder elliptisch, mit starkem, stacheligem, farblosem oder gelblichem Mantel bekleidet.

1. Gattung: **Milchlinge. Lactariae.**

(Nach Persoon Lactifluus, nach Fries Galorrheus genannt).

Die Milchlinge sind meist große oder mittelgroße Pilze, welche bei der geringsten Verletzung ihrer Blätter oder ihres festen Fleisches einen eigenartigen, der Milch nicht unähnlichen, fettigen oder wässerigen Saft absondern. In der fleischigen Substanz dieser Pilze befinden sich lange, weite, reichverzweigte Röhren, welche die Zellen des Hutes und des Stieles nach allen Richtungen hin durchziehen. Sogar die Blätter sind mit diesem Safte dicht angefüllt; diese „Milch" ist von verschiedener Färbung (weiß, gelb, rot, orange, rosa, violett oder grau) und von verschiedenem Geschmack (mild und süß oder pfefferartig und brennend, beißend, manchmal anfangs mild, dann später scharf oder umgekehrt). Beim Kochen gerinnt der Milchsaft.

Der Hut ist anfangs flach, nie kugelig, später meist niedergedrückt, in den Stiel übergehend, der Rand mehr oder weniger eingerollt. Die Blätter sind fleischig, von verschiedener Länge, längere und kürzere in unregelmäßiger Weise wechselnd, häutigwachsartig, steif und mit scharfer Schneide versehen. Der Stiel ist entweder voll oder hohl, zylindrisch und ebenfalls reichlich milchend.

Die Farbe der Blätter ist weiß, gelblich oder ziegelrot.

Die Milchlinge sind mit Ausnahme von zwei Arten auf dem Erdboden vorkommende Pilze und finden sich besonders häufig in den gemäßigten Zonen.

Auf Stöcken oder Baumstrünken wachsen Lactarius lateripes Fries und Lactarius obliquus P. Henn. Ersterer in Deutschland und Frankreich, wenn auch seltener, letzterer hingegen häufig in der Schweiz. Man nimmt an, daß das Vorkommen beider Arten an Baumstümpfen zufällig ist und hiedurch die exzentrische Bildung der Stiele verursacht wird.

Es gibt ungefähr 130 Arten, wovon reichlich 80 Arten auf die Schweiz, Deutschland und Oesterreich kommen.

Ueber die Eßbarkeit vieler Milchlinge gehen die Ansichten ziemlich weit auseinander. Dieses Gebiet bedarf noch der gründlichen Forschung. So viel die Erfahrung lehrt, ist es am zweckmäßigsten für den Laien, diejenigen Milchlinge zu meiden, deren Milchsaft brennend scharf ist. Diese Regel erleidet aber einige Ausnahmen. Hier muß die genaue Kenntnis der Art einsetzen. Auch der Echte Reizker hat einen etwas scharfen Nachgeschmack. Man halte sich an die Regeln, welche im Kapitel „Familientafel der eßbaren und giftigen Pilze" im 1. Teile niedergelegt sind. Unter den Milchlingen werden auch einige für giftig gehalten, doch besteht noch vielfach Zweifel hierüber.

Siehe auch die farbigen Abbildungen vom Echten Reizker (Lactarius delicioſus), Brätling (L. volemus), Pfeffermilchling (L. piperatus), Milder Milchling (L. mitiſſimus), Wässeriger Milchling (L. serifluus), Mordschwamm (L. necator), Grubiger Milchling (L. ſcrobiculatus) und Giftreizker (L. torminoſus).

2. Gattung: **Täublinge. Ruſſulae.**

Die Gattung der Täublinge unterscheidet sich von den Milchlingen dadurch, daß sie keinen Milchsaft besitzen und daß die Länge der Lamellen gleichmäßig ist, d. h. daß ihre Blätter wie die Speichen eines Rades in gleicher Länge vom Stiel zum Hutrande verlaufen oder umgekehrt, daß jedes Blatt vom Rande aus den Stiel erreicht. Hie und da ist

ein Blatt gegen den Hutrand zu gegabelt und nur selten kommt es vor, daß ein kürzeres, den Stiel nicht erreichendes Blatt unter ihnen sich befindet.

Eine einzige Ausnahme hievon bildet der Brandtäubling (Russula adusta); dieser hat regelmäßig gestellte kürzere und längere Blätter; es ist aber noch eine umstrittene Frage, ob dieser Pilz überhaupt zur Gruppe der Täublinge gehört. (Siehe die farbige Abbildung dieses Pilzes.)

Die Täublinge sind meist große, kräftige Pilze mit vollem, dickem Stiel und von einem Farbenreichtum, wie kaum eine andere Gruppe unter der Familie der Blätterpilze. Ein einziger Pilz trägt oft sechs bis sieben Farben, so daß sich die Grundfarbe schwer bestimmen läßt. Ueberhaupt bietet die Farbe bei den Täublingen keinen sicheren Anhaltspunkt zum Bestimmen der Art, denn sie wechselt während des Austrittes des Pilzes aus der Erde bis zur vollen Entwicklung oft zwei- bis dreimal.

Der Fruchtkörper der Täublinge ist fleischig, der Hut meist von lebhafter Färbung, von Anfang an oder später niedergedrückt; der Hutrand nicht eingerollt, sondern dünn auslaufend.

Die Blätter sind steif, dick, breit, leicht zerbrechlich, haben eine scharfe Schneide und laufen nie am Stiele herab. Die Farbe der Blätter ist entweder weiß oder gelblich bis zitronengelb.

Der Stiel ist meist voll und glatt, häufig auch gefurcht, zylindrisch und hat manchmal die Farbe des Hutes. Niemals trägt aber der Stiel einen Schleier oder Ring.

Die Sporen sind kugelig oder elliptisch, stachelig punktiert und farblos.

Während eine große Zahl von Täublingen von angenehmem, mildem Geschmacke ist, sind andere wiederum scharf und beißend.

Die Täublinge wachsen nur auf dem Erdboden. Ihr Artenreichtum ist sehr groß. In der Schweiz, Oesterreich und Deutschland dürften gegen 100 Arten bekannt sein; doch ist ihre Zahl jedenfalls weit größer. Nicht als Täublinge sind sie schwer zu erkennen, sondern die Arten unter sich haben eine sehr große Aehnlichkeit, so daß es dem Laien ungemein schwer fallen dürfte, sie richtig zu bestimmen.

Bezüglich der Eßbarkeit und Giftigkeit der Täublinge verweise ich auf das Kapitel „Familientafel der eßbaren und giftigen Pilze".

Siehe auch die farbigen Abbildungen vom Grünlichen Täubling (Russula virescens), Ledergelben Täubling (R. alutacea), Brandtäubling (R. adusta), Roten Täubling (R. rubra), Speitäubling (R. emetica), Goldtäubling (R. aurata), Stinktäubling (R. foetens) und Grünlichen Täubling (R. furcata).

Einige Autoren scheiden noch eine Untergattung Russulina aus. Der Unterschied dieser von den Täublingen ist aber derart minim, daß es nicht angezeigt erscheint, sie als eigene Spezies anzuführen.

7. Gruppe

Blättlinge. Agaricineen.

Diese letzte Gruppe unter den Blätterpilzen umfaßt Tausende von Arten und gliedert sich in 23 Gattungen und 12 Untergattungen.

Nach der Farbe der Sporen wollen wir sie in fünf Sektionen einteilen:

A. Sporen tiefschwarz (zuweilen mit violettem Schimmer). Altrosporae.

Anellaria, Mistling.
Chalymotta, Düngerling.
Coprinarius, Mürbling.

B. Sporen dunkel-violettbraun. Amaurosporae.
Hypholoma, Schwefelkopf.
Pfalliota, Egerling.
Pfilocybe, Kahlkopf.

C. Sporen braun, rotbraun, gelbbraun, ockergelb. Phaeosporae.
Aftrosporina, Sternkopf.
Cortinarius, Schleierling.
Derminus, Faferling.
Inocybe, Faferkopf.
Naucoria, Flammling.
Pholiota, Schüppling.
Rozites, Runzling.

D. Sporen roftrot oder fleifchrot. Rhodosporus.
Hyporhodius, Rötling.
Rhodosporus, Räßling.
Volvaria, Scheidling.

E. Sporen weiß. Leucosporae.
Agaricus, Blättling.
Amanita, Wulftling.
Amanitopfis, Streifling.
Armillaria, Ringling.
Cortinellus, Bräunling.
Lepiota, Schirmling.

Wir weichen nun von der früher im Kapitel „Einteilung der Pilze“, angeführten Ordnung ab und behandeln die Blättlinge beffer fektionsweife.

Sektion A. Sporen tieffchwarz.

1. Gattung: Miftling. Anellaria.

Der Hut ift bei diefer Gattung ziemlich dünnfleifchig und zähe, am Rande anfangs mit dem Stiele und einem häutigen Schleier verbunden. Die Blätter find gewöhnlich fo breit, als der Hut hoch ift, befonders hinten, und ftehen

entweder ziemlich dicht oder entfernt. Der Stiel ist zähe mit einem häutigen Ring.

Die Blätter sind hellbraun und werden später schwarz.

Sie wachsen meist auf Düngerhaufen in wenigen Arten, vier bis fünf.

Sie sind für die Küche wertlos.

2. Gattung: **Düngerling. Chalymotta.**

Der Hut ist dünnfleischig, glockenförmig; der Rand anfangs mit dem Stiele durch einen häutigen Schleier verbunden, welcher bald verschwindet und nach Entfaltung des Hutes nur eine zeitlang am Hutrande als filziger Besatz zurückbleibt. Die Blätter sind ziemlich dicht, nach hinten verschmälert. Ihre Farbe ist anfangs grau, auch schwarz gefleckt, später werden sie ganz schwarz. Stiel zäh, ohne Ring.

Auf gedüngtem Boden oder Mist wachsend. Ihre Artenzahl ist noch nicht festgestellt, da diese Gattung noch des Forschers harrt.

Jedenfalls wertlos.

3. Gattung: **Mürbling. Coprinarius.**

Der häutige oder schwachfleischige, gestreifte oder ungestreifte Hut ist kegel- oder glockenförmig und sitzt bei vollendeter Ausbildung frei auf dem Stiele. Der spinnwebartige, kaum sichtbare Schleier verschwindet rasch und läßt keine Spur am Stiele und Hutrande zurück. Die gleichmäßig gestellten, innen aufsteigenden Lamellen sind gewöhnlich breit am Stiele angewachsen und dies ist ein gutes Merkzeichen. Die Farbe der Lamellen ist meist weiß oder grauweiß, später schwarz. Der Stiel ist dünn und hohl.

Er wächst auf Mist und misthaltigem Boden, sowie in alten hohlen Baumstämmen. In unserm Gebiete haben wir ungefähr 12 Arten.

Wertlos.

Sektion B. Sporen dunkelvioletbraun.

4. Gattung: **Schwefelkopf. Hypholoma.**

Diese Gattung begegnet uns sehr häufig im Walde. Der Hut ist dünnfleischig oder fast häutig; der eingebogene Rand ist anfangs mit dem Stiele durch einen häutigen oder fast spinnwebeförmigen Schleier verbunden, welcher beim Entfalten des Hutes zerreißt und anfangs als filziger oder häutiger Besatz am Hutrande verbleibt. Die Blätter sind angewachsen oder buchtig. Ihre Farbe ist entweder grau- oder grüngelb, weiß oder hellrötlich-braun, später dunkelbraun. Der Stiel ist ohne Ring, schlank und selten mehr als federkieldick.

Diese Gattung wächst büschelartig am Grunde verbunden auf faulenden Baumstümpfen oder verborgenen Aesten im Boden. Es gibt gegen 70 Arten, von denen 14 in der Schweiz, Oesterreich und Deutschland vorkommen.

Einige Arten sind eßbar, andere ungenießbar, eine gilt als giftig. Siehe auch die Abbildungen vom Büscheligem Schwefelkopf (Hypholoma fasciculare) und Ziegelrotem Schwefelkopf (H. lateritium).

5. Gattung: **Egerling, Träuschling, Champignon. Psalliota.**

Diese Gattung nimmt eine hervorragende Stellung in der Gruppe der Blättlinge ein. Nicht nur, daß in der Regel ihr Fruchtkörper eine ziemliche Größe erreicht, sondern auch die meisten Arten derselben sind als Speisepilze sehr geschätzt. Ferner lassen sich diese Pilze vorzüglich züchten, wie dies die großen Züchtereien in Frankreich, der Schweiz, Oesterreich und Deutschland beweisen.

Der Hut ist anfangs glockig, später ausgebreitet, fleischig, meist weiß, auch bräunlich; der Hutrand in der Jugend durch einen häutigen Schleier mit dem Stiele verbunden. Nach der Entfaltung des Hutes trägt der Stiel oberhalb der Mitte einen häutigen oder häutig-schuppigen Ring, der ent-

weder dauernd oder vergänglich ist. Die Lamellen stehen sehr dicht, sind nicht am Stiele angewachsen, sondern vollkommen frei. Ihre Farbe ist entweder anfangs lehmfarbig, dann grau und zum Schluß schwarz, oder ist von Anfang an rosa oder blaßviolett, dann kaffeebraun und schließlich schwarz. Stiel dick, zentral, vom Hut gesondert.

Auf dem Erdboden wachsende Pilze in reichlich 80 Arten, von denen etwa 10 auf unser Gebiet treffen.

Fast alle eßbar. Siehe die farbigen Abbildungen vom Feldchampignon (Psalliota campestris), Schafchampignon (Ps. arvensis) und Waldchampignon (Ps. silvatica).

6. Gattung: **Kahlkopf. Psilocybe.**

Diese Gattung harrt noch der genaueren Bearbeitung des Forschers. Hut mehr oder weniger fleischig. Der umgebogene Hutrand ist vor dem Entfalten des Hutes mit dem Stiele durch einen sehr zarten, oft kaum wahrnehmbaren spinngewebeartigen, seidenfädigen Schleier verbunden, welcher bald verschwindet. Blätter angewachsen oder angeheftet; anfangs schmutzig-gelblich, später schwarzbraun. Stiel dünn, lang, knorpelig und zähe.

Meist kleinere, wenig größere, auf dem Erdboden, seltener an Baumstümpfen und Holz wachsende Pilze mit etwa 40 Arten, von denen zirka 15 auf unser Gebiet kommen.

Ungenießbare Pilze.

Sektion C. Sporen braun, rotbraun, gelbbraun, ockergelb.

7. Gattung: **Sternkopf. Astrosporina.**

Da diese Gattung von den meisten Autoren zu derjenigen der Inocybe (Faserkopf) gezählt wird, so wollen wir dieselbe mit dieser gemeinsam behandeln.

8. Gattung: **Schleierling. Cortinarius.**

Der Hut ist fleischig; der Rand in der Jugend mit dem Stiele durch einen seidenfädigen Schleier verbunden, der

nach dem Entfalten des Hutes am Stiele mehr oder weniger als ſchwache Ringbekleidung zurückbleibt. Die Blätter wechſeln infolge des Beſtäubens durch die Sporen ihre Farbe. An der Schneide ſind ſie kahl, nur ſelten mit zylinderiſchen, dichtſtehenden, haarartigen Gebilden (Cyſtidien) beſetzt.

Es ſind meiſt große, ſchöne farbenreiche, auf dem Erdboden wachſende Pilze. Ihre Artenzahl beträgt etwa 400; davon treffen 160 Arten auf die Schweiz, Oeſterreich und Deutſchland.

Dieſe Gattung der Schleierelinge gliedert man wieder in folgende Untergattungen:

1. Untergattung: Waſſerkopf. Hydrocybe.

Hut dünnfleiſchig, friſch von Feuchtigkeit durchdrungen, mit durchſcheinender Oberfläche, beim Eintrocken die Farbe verändernd, kahl oder mit oberflächlich anliegenden, weißen Faſern bedeckt. Schleier fädig, faſerig, dünn, ſelten als Fäden oder Gürtel am Stiele haftend. Blätter weich, meiſt angewachſen oder nur angeheftet. Ihre Farbe iſt ockergelb, ſpäter meiſt zimmetbraun. Stiel meiſt ſchlank, federkiel- bis kaum fingerdick, faſerig, oft (gewöhnlich erſt ſpäter)

hohlen oder röhrigen Stielen. Größere und kleinere, faſt häufige oder (ſeltener) dünnfleiſchige, im Fleiſch ſehr wäſſerige Pilze, meiſt von wäſſerigem Anſehen, größtenteils mit ſemmelfarbenen, iſabellfarbenen oder ſchmutzig-gelblich-weißen Hüten.

2. Untergattung: Gürtelfuß. Telamonia.

Hut feucht, durchſcheinend, anfangs kahl oder von weißlichen Faſern des Schleiers bedeckt. Fleiſch dünn. Blätter breit, angeheftet oder ausgerandet. Die Farbe derſelben iſt blaß- oder dunkelbraun, ſpäter zimmetbraun. Schleier faſerig, fädig, flockig, oft am Stiele als zarter, gürtelähnlicher Ring, Gürtelhaften bleibend. Stiel meiſt ſchlank, kaum fingerdick, abwärts oft verdickt.

Größere und kleinere, dünnfleiſchige oder auch häutige Pilze in meiſt düſteren, zimmetbraunen Farben.

3. Untergattung: Hautkopf. Dermocybe.

Hut ziemlich breit, dünn und gleichmäßig fleiſchig, anfangs ſeidenzottig, ſpäter kahl, trocken, Blätter dicht, ungleich lang, ziemlich breit. Sie ſind entweder gelb oder rotgelb, blutrot bis dunkelblutrot und werden ſpäter zimmetbraun. Schleier fädig oder faſerig, flüchtig ſelten als Fäden am Stiele haften bleibend. Stiel gleichdick oder nach unten wenig verdünnt, ohne Knollen. Meiſt häutige kleinere und mittlere Pilze mit zimmetbraunem oder braunem Hute. Auf der Erde wachſend.

4. Untergattung: Dickfuß. Inoloma.

Hut fleiſchig, trocken, ſchuppig oder faſerig. Blätter meiſt flüchtig ausgerandet. Die Farbe derſelben iſt in der Regel hell bis dunkelviolett, ſpäter zimmetbraun, nur wenige Arten haben safran- oder ockergelbe Blätter. Schleier ſeidenfaſerig, ſpäter randſtändig oder faſerig am Stiele haftend. Stiel dick, meiſt am Grunde knollig angeſchwollen.

Ziemlich derbfleischige, auf der Erde wachsende Pilze in meist ins Violette neigenden Farben.

Siehe die farbige Abbildung vom Weißvioletten Dickfuß (Inoloma albo-violaceum).

5. Untergattung: Schleimfuß. Myxacium.

Der ganze Pilz, Hutoberfläche, Schleier und Stiel, ist in der Jugend von einem klebrigen Schleime überzogen. Hut dünnfleischig. Blätter angewachsen, herablaufend; in der Farbe sind sie verschieden: hellviolett, hellocker-, ton- oder rostfarben, später zimmetbraun. Schleier faserig oder häutigfaserig, klebrig und vergänglich. Stiel meist walzenförmig, etwa fingerdick, oft sehr verlängert.

Größere oder kleinere auf dem Erdboden wachsende Pilze in rot- oder gelbbraunen Hutfarben.

6. Untergattung: Schleimkopf. Phlegmacium.

Hut fleischig, in der Jugend schmierig-klebrige Oberhaut. Der Rand ist mit dem Stiele durch einen spinngewebeartigen oder seidenfaserigen Schleier verbunden, der zuweilen in Form von Fasern oder Flocken an diesem haften bleibt. Blätter angeheftet, von verschiedener Farbe: lehmfarben, lebhaftgelb, weißlich oder bläulich, purpurn oder anfangs ins Purpurne spielend, olivenbraun, zuletzt meist alle ins Zimmetbraune übergehend. Stiel oft kurz, fingerdick und am Grunde knollig.

Größere und kleinere erdbewohnende Pilze.

Unter den Schleierlingen sind nur wenige Arten eßbar; giftige kennt man unter ihnen nicht.

9. Gattung: **Faserling. Derminus.**

Der erst umgewendete, oft muschelförmige Hut ist frei und bei der Reife ohne merklichen Schleier. Die Blätter sind entweder dicht- oder entfernt stehend, angewachsen oder angeheftet. Die Farbe spielt vom weißlichen ins Ockergelbe

bis Zimmet- und Kastanienbraune. Der Stiel ist ohne Ring, entweder mittelständig, seitenständig oder fehlend. Kleine, meist an alten Stöcken oder faulenden Stämmen lebende Pilze. Etwa 90 Arten, von denen 10 Arten auf unser Gebiet kommen. Wertlose Pilze.

10. Gattung: **Faserkopf. Inocybe.**

Bei den „Faserköpfen“ sind wie bei den „Sternköpfen“ (Astrosporina) Hutrand und Stiel anfangs meist durch einen spinngewebeartigen, fädigen und sehr flüchtigen Schleier verbunden. Hut anfangs kegelförmig oder glockig, dünnfleischig oder fast häutig, trocken, faserig-schuppig oder seidenfaserig. Die Blätter sind angeheftet oder frei; an der Schneide und oft auch auf der Fläche sitzen charakteristische, haarartige Gebilde (Cystiden), die nur mit einem starken Vergrößerungsglase wahrnehmbar sind. Die Blätter sind weißlich, lehmfarben, hellgraubraun bis trübbraun. Der Stiel ist ohne Ring, häufig faserig, faserig-seidig oder faserig-schuppig.

Größtenteils kleinere, erdbewohnende Pilze von widerlichem Geruche in meist ockergelben oder ockerbraunen Hutfarben.

Bekannt sind etwa 80 Arten, wovon auf unser Gebiet ca. 30 Arten treffen.

Wertlose, ungenießbare Pilze.

11. Gattung: **Flammling. Naucoria.**

Diese Gattung nennt man auch Schnitzelpilze. Ihr Hut ist schwachfleischig. der Hutrand vor der Entfaltung des Pilzes mit dem Stiele durch einen fädigen, undeutlichen Schleier verbunden, welcher nachher rasch verschwindet oder auch ganz fehlen kann. Die Blätter sind abgerundet, frei, nicht herablaufend, die Farbe derselben ist weißlich, gelb oder rostbraun. Stiel schlank, hohl und schwammig, vom Hute gesondert und ohne Ring.

Kleine, faſt häutige, meiſt zähe, geſellig auf Aeckern und Grasplätzen, ſowie in Wäldern lebende Pilze mit ca. ſechs Arten in unſerem Gebiete.

Wertlos.

12. Gattung: **Schüppling. Pholiota.**

Der Hut iſt bei dieſer Gattung mehr oder weniger dickfleiſchig, anfangs mit dem Stiele durch einen häutigen Schleier verbunden, welcher an ihm als abſtehender häutiger oder häutig-ſchuppiger Ring zurückbleibt. Die Blätter ſind entweder angewachſen oder angeheftet; blaß, weißlich, hellgelblich bis gelb, hell- bis dunkelbraun. Der Stiel iſt voll oder röhrig, meiſt ſparrig-ſchuppig, verſchieden dick, höchſtens fingerdick.

Größere oder kleinere, auf faulenden Baumſtöcken wachſende Pilze, mit wäſſerigem oder auch zähem Fleiſche. Von den exiſtierenden 120 Arten treffen etwa 36 auf Deutſchland, Oeſterreich und die Schweiz.

Die Schüpplinge ſind meiſt eßbare Pilze.

Siehe auch die farbige Abbildung vom Stockſchwämmchen (Pholiota mutabilis).

13. Gattung: **Runzling. Rozites.**

Hut fleiſchig, regelmäßig; der grubig gefurchte, dünne Rand iſt anfangs mit dem Stiele durch einen häutigen Schleier verbunden und feſt an den Stiel angedrückt; dieſer Schleier bleibt nach der Entfaltung des Hutes als abſtehender, ſpäter hängender, häutiger Ring am Stiele zurück. Oftmals ſchwindet er bis auf einige Reſte oder ganz. Die Blätter ſind angewachſen, mit geſägter Schneide; ſie ſind lehmfarben und werden im Alter roſtbraun. Der Stiel iſt voll, am Grunde von einer angewachſenen häutigen Schicht umgeben. Der junge Pilz iſt von einer allgemeinen Hülle (Velum univerſale) umſchloſſen, welche teilweiſe als mehlige, weißliche Flocken am Scheitel der Hutoberfläche verbleibt.

Bekannt sind bisher nur 2 auf dem Erdboden wachsende Arten, die in unserem Gebiete vorkommen.

Siehe auch die farbige Abbildung vom Runzelschüppling oder „Zigeuner“ (Rozites caperata).

Die Runzlinge sind sehr gute Speisepilze.

Sektion D. Sporen rostrot oder fleischrot.

14. Gattung. **Rötling. Hyporhodius.**

Diese Gattung gliedert sich wieder in mehrere Untergattungen, doch haben diese den häutigen, mehr oder weniger fleischigen Hut gemeinsam. Auch fehlt bei allen Untergattungen der Schleier.

1. Untergattung: Claudopus.

Hut umgewendet, oft muschelförmig. Lamellen breit, entferntstehend, angewachsen herablaufend oder sitzend, weiß oder aschgrau, später rostfarbig. Stiel seitenständig oder fehlend.

Kleine, meist an alten Stöcken oder faulenden Stämmen lebende Pilze. Etwa 16 Arten, auf unser Gebiet treffen 5.

Wertlos.

2. Untergattung: Eccilia.

Hut dünnfleischig, häutig oder fast häutig, oft gestreift, mit anfangs eingebogenem Rand. Lamellen herablaufend, meistens grau oder fleischrotgrau, selten weißlich oder blaßlila. Stiel dünn, knorpelig, in den Hut übergehend.

Meist kleine, auf dem Erdboden wachsende Pilze mit 25 Arten, davon 8 in unserem Gebiete.

3. Untergattung. Glockenpilz. Nolanea.

Hut dünnfleischig oder fast häutig, kegelig-glockig oder halbkugelig, zerbrechlich; Rand anfangs dem Stiele angedrückt. Lamellen nicht herablaufend, kaum angeheftet, fast frei, bauchig. Ihre Farbe wechselt vom zarten Rosa bis zu fleischrot, rötlichbraun und purpurn bis graubräun-

lich. Stiel ſchlank, röhrig, knorpelig, nicht in den Hut übergehend.

Kleine, zerbrechliche, auf dem Erdboden zwiſchen Moos und Gras wachſende Pilze. Reichlich 60 Arten, davon etwa 15 in unſerem Gebiete.

4. Untergattung. Zärtling. Leptonia.

Hut häutig, meiſt ſchuppig, mit anfangs einwärtsgebogenem Rand. Lamellen angeheftet, bald ſich ablöſend, bauchig. Ihre Farbe wechſelt zwiſchen graubräunlich oder graublau, blaß, braun- oder dunkelpurpurrot, und weißlich oder bläulich. Stiel dünn, zuweilen knorpelig, punktiert, ſchuppig-faſerig oder glatt.

Kleine Pilze, meiſt auf dem Erdboden, ſelten auf Holz oder Baumſtümpfen wachſend, mit gut 50 Arten, von denen etwa 20 Arten auf unſer Gebiet treffen.

5. Untergattung: Rötling. Entoloma.

Hut dünn-fleiſchig, oft ſeidenglänzend, glatt, kahl oder feinſchuppig, Rand anfangs eingebogen. Lamellen buchtig und zahnförmig angeheftet, ausgerandet. In der Farbe ſind dieſelben meiſt roſa bis fleiſchrot, ſeltener bräunlich. Stiel meiſt faſerig, ſchlank, in den Hut übergehend.

Größere und kleinere auf dem Erdboden wachſende Pilze; zirka 50 Arten, 20 in unſerem Gebiete.

In dieſer Gattung befinden ſich einige gute Speiſepilze, die meiſten ſind aber für die Küche wertlos. Giftige Arten ſind nicht darunter.

15. Gattung: **Räßling. Rhodosporus.**

Dieſe Gattung ſetzt ſich aus zwei Untergattungen zuſammen:

1. Untergattung: Moosling. Clitopilus.

Hut gewölbt, mehr oder weniger fleiſchig; Rand anfangs eingebogen oder umgerollt. Lamellen meiſt ſehr weit

herablaufend, hinten schmäler werdend; in der Regel blaßfleischrot, aber auch weißlich, aschgrau, gelblich bis dunkelgraubraun. Stiel fleischig, aufsteigend und zuweilen in den Hut übergehend.

Reichlich 40 Arten, die alle auf der Erde wachsen. In unserem Gebiete sind etwa 16 Arten vorhanden.

2. Untergattung: Pluteus.

Hut dünnfleischig, regelmäßig, oft fädig, faserig oder auch schuppig. Lamellen hinten abgerundet, frei, rosa bis fleischrot. Stiel vom Hute scharf abgesetzt, meist gestreift oder auch schwarzfaserig, schlank, öfters gedreht. Volva und Ring fehlen.

Meist an oder in hohlen Baumstämmen oder -Stöcken oder in deren nächster Nähe lebende, größere und kleinere Pilze. Etwa 70 Arten, von denen 15 Arten auf unser Gebiet treffen.

Die Gattung der Räßlinge zählt manche gute Speisepilze unter sich, die sich durch den Mehl- oder Teiggeruch von den ungenießbaren leicht unterscheiden lassen. Giftige Pilze sind keine darunter.

16. Gattung: **Scheidling. Volvaria.**

Der Fruchtkörper dieser Gattung ist in der Jugend von einer häutigen Hülle umschlossen, die bei der Streckung des Stieles zerreißt und als Scheide am Grunde des Stieles, teils auch als Flocken auf der Hutoberfläche haften bleibt.

Der Hut ist anfangs glockig, fast eiförmig oder kegelig-glockig, feucht-schmierig oder klebrig, trocken seidig oder seidig-faserig, dünnfleischig bis häutig und zerbrechlich. Die Blätter sind frei, verschieden angeheftet und gleichlang; in der Farbe sind sie stets fleischrot. Der Stiel ist vom Hut scharf getrennt, schlank, glatt, oft glänzend und zerbrechlich; er besitzt keinen Ring.

Größere und kleinere, teils auf dem Erdboden, teils auf Holz wachsende Pilze. Etwa 36 Arten, auf unser Gebiet treffen zirka 7 Arten.

Meist eßbar.

Sektion E. Sporen weiß.

17. Gattung: **Blättling. Agaricus.**

Von dieser Gattung hat die große Familie der Agaricaceen ihren Namen. Sie zerfällt wiederum in eine Anzahl Untergattungen. Die schönsten und umfangreichsten Pilzarten finden sich unter den Blättlingen, wie auch die meisten und feinsten Speisepilze die Ehre haben, ihr anzugehören.

Der Hut derselben ist mehr oder weniger fleischig. Scheide und Ring fehlen.

1. Untergattung: Seitenstielpilz. Pleurotus.

Der Hut dieser Pilze ist verschieden gestaltet, umgerandet, meist aber muschelförmig und derbfleischig. Blätter nach einem exzentrisch gelegenen Punkte zusammenlaufend, beziehungsweise herablaufend. Ihre Farbe ist verschieden: weißlich, gelblich, bläulich, fleischrot oder graubräunlich. Der Stiel ist seitenständig, kurz oder ganz fehlend.

Größere und kleinere, auf altem Holze oder abgestorbenen Zweigen lebende, zähe Pilze mit etwa 250 Arten, von denen etwa 50 Arten auf Deutschland, Oesterreich und die Schweiz kommen.

Die meisten sind köstliche Speisepilze. Giftige sind nicht darunter. Siehe auch die farbige Abbildung vom Drehling (Pleurotus odoratus).

2. Untergattung: Nabeling. Omphalia.

Hut dünnfleischig oder fast häutig, in der Mitte oft eingedrückt. Blätter herablaufend, weiß, gelblich oder gelb, orangefarben oder rötlich. Stiel fadendünn, knorpelig, allmählich in den Hut erweitert.

Oft winzig kleine Pilze, die auf dem Erdboden oder auf

Holz in zirka 270 Arten wachsen, etwa 40 davon in unserem Gebiete.

Wertlos.

3. Untergattung: Helmling. Mycena.

Hut häutig oder dünnfleischig, am Rande meist gestreift: letzterer liegt anfangs dem Stiele an, später ist er gerade. Die Lamellen sind angeheftet, selten laufen sie mit einem Zahne am Stiele herab, sind meist weiß, aber auch gelblich, hellrosa oder grau. Der Stiel ist oft fadendünn und knorpelig.

Kleine, oft winzige, meist auf dem Erdboden, seltener an Baumstämmen und Zweigen wachsende Pilze in etwa 280 Arten, von denen 70 für unser Gebiet in Betracht kommen.

Wertlos.

4. Untergattung: Rübling. Collybia.

Diese Untergattung wird auch Pfennigblätterpilze genannt. Der Hut ist gewölbt bis flach, nicht helmförmig oder glockig, dünnfleischig oder fast häutig, weder gefurcht, gefaltet noch runzelig, am Rande etwas eingerollt; feucht, oft schmierig. Die Lamellen oder Blätter sind frei oder mit stumpfem Hinterende angeheftet, meistens bauchig. Ihre Farbe ist meist weiß; doch manche Arten haben auch gelbliche oder fleischrote Blätter. Ihr Stiel ist oft wurzelartig oder rübenförmig verlängert, oder auch am Grunde verkürzt, wie abgebissen; voll oder röhrig hohl und knorpelig.

Meist kleinere Pilze, ob-

wohl auch einige größere unter ihnen vorkommen, welche teils auf dem Erdboden, teils auf Holz wachsen. Es gibt ungefähr 270 bekannte Arten, von denen gegen 60 auf unser Gebiet entfallen.

Einige Arten leben, wenn sie vertrocknet sind, wieder auf, wenn die Exemplare ins Wasser gebracht werden. Einige Rüblingsarten leuchten im Dunkeln, so C. tuberosa, C. cirrhata und C. longipes.

Siehe auch die farbige Abbildung vom breitblättrigen Rübling (Collybia platyphylla).

5. Untergattung. Trichterling. Clitocybe.

Hut mehr oder weniger fleischig, oft fast häutig, später trichterförmig vertieft; trocken oder feucht; Rand anfangs eingerollt, später scharf. Lamellen nach hinten verschmälert, weit herablaufend oder spitz angewachsen, nicht buchtig. Sie sind von sehr verschiedener Färbung, meist weiß, weißlich oder schmutzigweiß, aber auch fahlgelb, fleischrot, violett oder grau, niemals aber schwarz oder zitronengelb. Stiel in den Hut sich erweiternd, schwammig voll, bald hohl werdend, außen faserig berindet, am Grunde fast durchwegs weißfilzig.

Etwa 300 Arten meist kleinere und mittelgroße bis große Pilze, welche sämtliche auf dem Erdboden wachsen. Von diesen kommen zirka 90 Arten auf unser Gebiet.

Die Trichterlinge sind meist zähe und geschmacklose Pilze; nur einige wenige Arten sind gute Speisepilze. Siehe auch die farbigen Abbildungen vom Nebelgrauen Trichterling (C. nebularis), vom Keuschen Blätterschwamm (C. pudorina und vom Lacktrichterling (C. laccata).

6. Untergattung. Ritterling. Tricholoma.

Dieser Untergattung sollte man eine besondere Aufmerksamkeit schenken und sich recht eingehend mit dem Studium derselben befassen. Die Ritterlinge sind die schönsten und

farbenprächtigsten unter allen Pilzen und zählen zudem die meisten Speisepilze, sie führen nicht umsonst den „Ritter"-Namen.

Der Hut ist fleischig, anfangs gewölbt und mit eingebogenem Rande, später breitet der Hut sich flach aus. Schleier sehr undeutlich oder in Form von Flocken und Fasern dem Hutrande anhängend. Lamellen saftlos, ungleich, ein kurzes und ein langes Blatt regelmäßig wechselnd, vor dem Ansatze an den Stiel buchtig ausgerandet und mit einem Häkchen angeheftet. In der Farbe sind die Blätter weiß, aschgrau, gelblich, zitronengelb, violett, rötlich bis bräunlich. Stiel fleischig, voll, schuppig oder faserig in das Hutfleisch übergehend und niemals mit einem Ringe oder einer Manschette versehen.

Etwa 260 Arten, die fast sämtliche auf dem Erdboden und nur selten auf Holz wachsen. Von diesen treffen auf Deutschland, Oesterreich und die Schweiz etwa 100 Arten.

Die Ritterlinge sind durchwegs große, meist eßbare Pilze; sie weisen zwar einige ungenießbare Arten, aber keine einzige giftige auf, dafür aber recht viele herrliche Speisepilze und kommen oft in großen Mengen vor.

Siehe auch die farbigen Abbildungen vom Rötlichen Ritterling (Tricholoma rutilans), Geselligen Ritterling (T. conglobatum), Grauen Ritterling (T. portentosum) und Maskenritterling (T. personatum).

18. Gattung. **Wulstling. Amanita.**

Nun kommt eine Gattung, welche den Pilzfreunden zwar sehr köstliche Speisepilze liefert, aber auch schon oft zu den verhängnisvollsten Verwechslungen geführt hat, weil unter ihr die giftigste Art, nämlich der Knollenblätterpilz, sich befindet.

Sowohl nach Gestalt und Größe, als auch nach den übrigen Bestandteilen gehören die Amaniten zu den vollendetsten Pilzen.

Hut und Stiel sind in der Jugend von einer gemeinschaftlichen, fleischig-häutigen Hülle umschlossen, welche bei der Streckung des Stieles reißt und auf der Hutoberfläche als warziger, ablösbarer Ueberzug und als mehr oder weniger mit dem Stiele verwachsene Scheide am Grunde des Stieles zurückbleibt. Der fleischige, weiche Hut ist vom Stiele scharf getrennt, feucht etwas klebrig, trocken fühlt er sich seidenhaarig an. Die Blätter sind frei, ziemlich breit, meist gleichlang oder seltener mit kurzen gemischt und entweder weiß oder gelb. Der zentrale Stiel ist markig voll oder hohl; er trägt oberhalb der Mitte einen häutigen, hängenden Ring, der manchmal vollständig vertrocknet und dann abfällt, und am Grunde eine häutige, ablösbare Wulst.

Die etwa 56 Amanita-Arten wachsen sämtliche auf dem Erdboden, ungefähr die Hälfte davon trifft auf unser Gebiet.

Einige sind eßbar, einige giftig und etliche verdächtig.

Die Kenntnis der Amanita-Arten ist für den praktischen Pilzfreund von größter Wichtigkeit.

Siehe auch die farbigen Abbildungen vom Fliegenpilz (Amanita muscaria), Knollenblätterpilz (A. phalloides), Perlpilz (A. rubescens) und Pantherpilz (A. umbrina).

19. Gattung: **Streifling. Amanitopsis.**

Diese Gattung ist den Wulstlingen ähnlich. Wie bei den Amaniten ist Hut und Stiel anfangs von einer gemeinschaftlichen, dicken, häutig-fleischigen Hülle umschlossen, die am Grunde des Stieles nach Entfaltung des Hutes als Scheide, sowie auf der Hutoberfläche als häutiger Ueberzug zurückbleibt. Charakteristisch ist der Rand des Hutes. Rings um denselben geht eine etwa daumenbreite, regelmäßige, dunklere Kerbung, sodaß der Hutrand wie gestreift aussieht, daher ihr deutscher Name Streifling. Die Blätter sind meist gleich lang, frei und immer weiß. Der Stiel markig, zerbrechlich, *ohne* Ring.

Etwa 28 Arten, von denen ganz wenige auf unser Gebiet treffen. Schöne, große Pilze, die auf der Erde wachsen.

Giftige Arten gibt es nicht darunter. Sie sind alle eßbar.

Siehe die farbige Abbildung vom Scheidenstreifling (Amanitopsis plumbea).

20. Gattung: **Ringling. Armillaria.**

Diese Gattung besitzt einen mehr oder weniger fleischigen Hut; in der Jugend ist der Hutrand durch einen häutigen oder flockigen Schleier mit dem Stiele vereinigt, welcher nach Entfaltung des Hutes am Stiele als häutiger oder schuppiger Ring mehr oder weniger lange Zeit zurückbleibt. Der Hut ist oft schuppig oder flockig-schuppig, manchmal seidenglänzend. Die Blätter laufen entweder am Stiele strichförmig herab oder sind ausgerandet und zahnförmig angeheftet; dichtstehend. Die Farbe der Blätter ist meist weiß oder weißlich, seltener strohgelb oder zimmetbraun. Der Stiel ist entweder fest und fleischig oder dünn, holzig und hohl; er ist mit dem Hutfleisch fest verwachsen oder geht in den Hut über.

Einige Arten haben den Geruch nach frischem Mehl oder Teig. Es gibt reichlich 60 Arten, die teils an faulenden Baumstämmen, teils auf lebenden Bäumen büschelweise, teils auf dem Erdboden einzeln wachsen. Auf unser Gebiet treffen etwa 20 Arten.

Die meisten Armringblätterpilze, auch so werden sie genannt, sind eßbar und köstliche Speisepilze. Giftige gibt es nicht darunter.

Siehe auch die farbige Abbildung vom Hallimasch (Armillaria mellea).

21. Gattung: **Bräunling. Cortinellus.**

Die Cortinellusarten sind noch nicht genau festgestellt. Es gibt noch manches Zweifelhafte darunter.

Der Hut ist fleischig. Der Rand ist vor der Reife mit dem Stiel durch einen fädigen Schleier verbunden, welcher nach der Entfaltung des Hutes als faseriger Ring am Stiele zurückbleibt, später aber verschwindet. Die Blätter sind weitstehend und angeheftet, weißlich und später schmutzigrot gefleckt.

Es sind nur einige wenige auf dem Erdboden wachsende Arten bekannt, die alle ungenießbar sind.

22. Gattung: **Schirmling. Lepiota.**

Die Schirmlinge sind prächtige Pilze, die in ihrem Größenverhältnis untereinander sehr verschieden auftreten. Einzelne Arten erreichen oft eine Größe von 40—50 cm, während andere sich kaum vier Zentimeter über dem Erdboden erheben.

Der schirmähnliche, fast häutige Hut ist nur in der Mitte fleischig, gegen den Rand zu immer dünner werdend. Die Oberhaut ist mit dachziegelartig aufeinanderliegenden, an ihrem freien Teile aufwärts gerichteten, flockigen, bräunlichen Schuppen versehen. In der Jugend ist der Hut kugelig geschlossen und durch einen häutigen Schleier mit dem Stiel verbunden. Breitet der Hut sich aus, so fällt dieser Schleier als Ring am Stiele herab. Dieser Ring ist bei einigen Arten dickhäutig und beweglich, bei andern schwächer und vergänglich. Die Blätter sind hinten frei, ziemlich breit, je nach der Größe des Pilzes $^1/_2$—2 cm, und dichtstehend, in der Farbe immer weiß, im Alter ins Gelbliche neigend. Der Stiel ist fest, hohl, am Grunde zu einer zwiebeligen Knolle verdickt. Er ist vom Hute abgesetzt.

Es gibt etwa 270 Arten, die meist alle auf dem Erdboden gedeihen und in allen Klimaten vorkommen. Auf Deutschland, Oesterreich und Schweiz treffen etwa 40 Arten.

Siehe auch die farbige Abbildung vom Großen Schirmling (Lepiota procera).

Am Schlusse fügen wir noch eine Bestimmungstabelle für eine Anzahl Blätterpilze an, woraus die wichtigsten Unterscheidungs-Merkmale derjenigen Gattungen, welche die meisten Speisepilze enthalten, übersichtlich geordnet sind. Diese Tabelle hat den Zweck, das Bestimmen der Gattung wesentlich zu erleichtern und dürfte dem Pilzfreunde sowohl, wie dem Forscher willkommen sein.

9. Familie.

Morchlinge (Eichelpilze). Phallaceen.

Die Familie der Morchlinge, zu der nicht etwa unsere bekannten Morcheln zu zählen sind, wird bei uns durch zwei Gruppen, Phallus und Clathrus vertreten. Während die erstere der Form nach unserer Morchel ähnlich sieht, weist die letztere die mannigfachsten und oft wunderbarsten Formen auf. Es sei nur an die im Süden und in der französischen Schweiz wachsende „Schleierdame“ (Dictyophora phalloidea) erinnert, die in Form und Farbe ein Kunstwerk der Natur bildet, ferner an den auch im nördlichen Europa gedeihenden Gitterschwamm (Clathrus cancellatus). Beide Gruppen haben den eiförmig-rundlichen Fruchtkörper und den widerlichen Aasgeruch gemeinsam, welcher den bestimmten Zweck verfolgt, Insekten anzulocken, um mit deren Hilfe ihre in eine schlüpfrige Masse eingeschlossenen Samen (Sporen) zu verbreiten, den der Wind nicht zu verwehen imstande ist.

Es gibt zirka 50 Arten von Phallaceen, von denen etwa 4 auf Europa treffen, während sie in größerer Anzahl in Nordamerika und auf der südlichen Halbkugel auftreten und hier besonders höchst abenteuerliche Formen aufweisen.

1. Gruppe.

Phallaceen.

Der Fruchtkörper ist anfänglich eiförmig geschlossen und von einer weißlichen dicken Haut rings umgeben, die eine dicke gallertartige Schicht bedeckt, welche auf einer zweiten innern Haut aufliegt. Diese innere Haut umschließt fest anliegend den fertigen, aber gleich einem Embryo zusammengedrängten Pilz. Wir sehen hier deutlich die mattgrüne, weichliche Sporenmasse (Gleba), den aus zahlreichen Kammern bestehenden, porösen, im Innern hohlen und mit gallerartiger Masse angefüllten, oben und unten verjüngten Stiel (Receptaculum), der in einem sogenannten Napf steckt und mit der äußeren Hülle zusammenhängt. Der Stiel ist jetzt noch zusammengedrückt und in seinem oberen Teile von dem Hute umwölbt; der Hut bildet eine Gewebeschicht, die von dem oberen Teile des Receptaculums sich ablöst und auf ihrer Außenseite die Gleba trägt. Zwischen Hut und Stiel schiebt sich noch eine schmale Schicht weichen Gewebes ein, die aus dem Napfe aufsteigt. Haben alle Teile ihre normale Ausbildung erlangt, dann streckt sich der Stiel (Receptaculum) plötzlich, indem die zahlreichen Kammern, aus welchen sich der Stiel zusammensetzt, sich ausdehnen (durch Luftausscheidung), er durchbricht mit seinem Scheitel die innere und äußere Hülle und tritt als langer, zylindrischer Stiel weit aus derselben hervor, an seiner Spitze den Hut mit der Gleba tragend, die sich inzwischen zu einer schmierigen und einen weithin wahrnehmbaren Aasgeruch ausströmenden Masse umgewandelt hat, welche die Sporen enthält und vom Träger abtropft.

Bei einigen Arten liegt diese Masse ohne Hut direkt dem Stiele an.

Das Wachstum der Phallusarten, das heißt, vom Zeitpunkte ihres Austrittes aus dem Fruchtei an, ist ein unge-

mein rasches. Ich habe beobachtet, daß es bei Phallus impudicus vom Momente des Durchbruches der Außenhülle bis zur Erreichung einer Höhe von zirka 18 Zentimeter nur etwa 30 Minuten bedarf. Mit welch unwiderstehlichem Drange dieses enorme Wachstum in einem solchen Fruchtkörper vorhanden ist, zeigt die fernere Beobachtung, daß selbst noch das entzweigeschnittene Receptaculum zu einer fertigen, aber halbierten Stinkmorchel sich ausbildet. Man kann dieses interessante Wachsen der Stinkmorchel auch zu Hause beobachten, indem man das Fruchtei auf ein mit einer Stecknadel durchbohrtes Brettchen, mit dem Würzelchen nach unten, aufspießt und mit einem umgestülpten, hohen Einmachglase bedeckt. Sie tritt gewöhnlich in den Vormittagsstunden aus dem „Ei".

2. Gruppe.

Clathrus.

Diese Gruppe ist in ihrer Entwicklung den Phallaceen ähnlich, nur ist deren Receptaculum anders gestaltet. Der Fruchtkörper ist anfangs fast kugelig mit weißer Umhüllung. Der Pilz ist ungestielt und besteht nur aus netzförmig verbundenen, rundlichen oder zusammengedrückten, meist hochroten Stäben, welche die Gleba, die besonders im oberen Teile der Innenfläche der Stäbe ansitzt, tragen.

Die Clathrus-Arten sehen im ausgewachsenen Zustande wie ein rundliches, regelloses Gitterwerk aus, das von dem später grauschwarzen, zerfließenden Sporenbrei vollständig ausgefüllt wird. In der Farbe sind sie außen meist glänzend scharlachrot, innen blaß. Sie wachsen im Laubwerke und Gebüschen, besonders im südlichen Gebiete, sind aber sehr selten.

10. Familie.

Bauchpilze. Hymenogastraceen.

Diese meist unterirdisch wachsenden und nach der Reife aus der Erde tretenden Pilze können das Interesse des Pilzfreundes nicht besonders wachrufen und sind nur für den Forscher von Bedeutung.

Ihr fester, fleischiger Fruchtkörper ist knollenförmig, kugelig oder unregelmäßig, nicht gestielt; an der Unterseite mit feinen Wurzelfasern versehen. Die Innenmasse ist von zahlreichen buchtigen Höhlungen durchsetzt, welche vom Sporenlager ausgekleidet sind. Die Sporenmasse verfault oder zerfließt später, wird aber niemals zu Staub.

Es gibt zirka 120 Arten, die meisten besitzen Mitteleuropa und England. Einige sind sogar eßbar, finden aber kaum nennenswerte Verwertung als Speisepilze.

11. Familie.

Stäublinge. Lycoperdaceen.

Die Familie der Stäublinge ist uns sehr vertraut; begegnet sie uns doch überall, auf Wiesen, in Gärten und Wäldern, auf faulenden Baumstöcken und auf blankem Erdboden. Wem hat es nicht schon harmloses Vergnügen bereitet, den für giftig gehaltenen Staub des vertrockneten Pilzes mit dem Fuße nach allen Himmelsrichtungen zu entsenden.

Der Fruchtkörper der Stäublinge ist kugelig oder birnförmig, meist mehr oder weniger deutlich gestielt. Die Peridie (Umhüllung) ist doppelt; die äußere meist — wenigstens zum Teil — zerfallend, oft mit Warzen, Stacheln, Körnchen etc. bekleidet; die innere papierartig dünn, dauerhafter, unregelmäßig am Scheitel sich öffnend und von hier aus verschwindend, oder — wenigstens anfangs — mit scharf umschriebener Mündung. In der Jugend ist die Sporenmasse (Gleba) im Innern weich-fleischig, saftig, weiß oder gelblich-

weiß gefärbt; bei der Reife wird sie zuerst dunkler, gewöhnlich gelbgrün oder gelbbraun und breiartig, dann vertrocknet sie zu feinem Staub. Gleichzeitig färbt sich auch die Außenhülle dunkler, vertrocknet und öffnet sich in verschiedener Weise, um nunmehr das Sporenpulver zu entlassen.

Die Fruchtkörper sind von verschiedener Größe, von Nußgröße bis zu 45 cm Durchmesser im Querschnitt und zirka 30 cm Höhe. So lange sie das feste, weiße Fleisch besitzen, sind alle Arten eßbar. Es gibt deren zirka 250 bis 300, in der kalten wie in der gemäßigten Zone, sowie in den Tropen.

Der Staub (die vertrocknete Sporenmasse) wurde in früherer Zeit in Baderstuben als blutstillendes Mittel bei Aderlassen oder Schnittwunden verwendet. In der heutigen „aufgeklärten" Zeit wird dieser Staub vielfach für sehr giftig gehalten, der, wenn er in die Augen gebracht wird, sofortige Erblindung verursachen soll.

12. Familie.

Nestlinge. Nidulariaceen.

Diese Familie hat für den praktischen Pilzfreund keine große Bedeutung. Der Vollständigkeit halber wollen wir sie jedoch anführen.

Der meist zierliche, anfänglich geschlossene Fruchtkörper zerfällt gewöhnlich in mehrere, kleine, linsen- oder kugelförmige, sitzende oder gestielte Innenkörperchen (Peridiolen), welche das Sporenlager einschließen. Nach der Sporenreife öffnet sich der Fruchtkörper am Scheitel deckelartig oder unregelmäßig zerreißend, und die mit Samen (Sporen) gefüllten Innenkörperchen werden frei oder, wo nur ein Innenkörperchen vorhanden, wird dasselbe gewaltsam herausgeschnellt.

Die Nestlinge wachsen auf Walderde, an alten Baumstrünken, zwischen abgefallenen Blättern und Aesten. Ihre

Artenzahl ist beschränkt; die meisten sind ungenießbar, nur ganz wenige eßbar.

13. Familie.

Härtlinge. Sclerodermaceen.

Die Fruchtkörper der Härtlinge sind rundlich knollenförmig, mit dicker, lederartiger, unregelmäßig zerreißender Hülle. Die Sporenmasse ist anfangs derbfleischig, weiß, später vertrocknend und dunkel gefärbt (blaugrau); sie zerfällt später in dunklen Staub, welcher verweht wird, während die Kammerwände als brüchiges, leicht zerstörbares Netzwerk übrig bleiben.

Die Härtlinge wachsen oft in großen Mengen auf dem Waldboden. Wenn man von den zweifelhaften und ungenügend bekannten Arten absieht, so mögen ungefähr 150 bis 160 Arten bekannt sein. Die meisten entfallen auf die gemäßigten Zonen.

Mit den Härtlingen wird sehr häufig großer Schwindel getrieben, indem besonders der Kartoffelbovist (Scleroderma vulgaris) als „Trüffel“ konserviert und von Belgien und Frankreich aus in den Handel gebracht wird.

Einige Arten, so besonders der Pomeranzenhärtling, der dem Kartoffelbovist sehr ähnlich sieht, soll schon giftige Wirkungen geäußert haben. Andere Arten (Pisolithus) haben Verwendung als Färbepflanze gefunden. In Pisolithus arenarius ist ein Anthrachinon-Farbstoff nachgewiesen. Im übrigen haben die Härtlinge keine große Bedeutung.

* * *

Nun bin nun mit den Basidiomyceten zu Ende. In einem nächsten dritten Bande sollen dann die Ascomyceten (Schlauchpilze) behandelt werden.

	Krämpling	Tintling
Hut: Form	muschelförmig	kegelförmig
Oberfläche	feinfilzig	breitschuppig
Rand	eingerollt	zurückgeschlagen
Fleisch	schwammig	zerfließend
Scheidenreste a. d. Hute	—	flockig, kleiig
Blätter: Form	schmal	breit
Farbe	gelblich	weiß, spät. schwarz
Verhalten z. Stiel	herablaufend	frei
Auftreten	dicht, verästelt	dicht, ungleich
Stiel: Form	walzig	walzig
Stellung	seitlich oder zentral	zentral
Verhalten zum Hut	Hut übergehend	Hut abgesetzt
Außen	glatt oder samthaarig	glatt
Innen	voll	hohl
Am Grunde	verjüngt	oft verdickt
Velum universale	—	teilw. vorhanden
Scheidenreste am Stiele	—	verschwindend
Velum partiale	—	teilw. vorhanden
Schleierreste am Stiele	—	meist als Ring
Sporen	rostfarben, gelblich	schwarz

	Wulstling	Schwindling
Hut: Form	polsterig	schirmförmig
Oberfläche	etwas klebrig	lederartig
Rand	glatt	dünn
Fleisch	fest	zähe
Scheidenreste a. d. Hute	breite Fetzen	—
Blätter: Form	ziemlich breit	schmal
Farbe	weiß	weißlich
Verhalten z. Stiel	frei	frei
Auftreten	dicht, ungleich	weitstehend, ungl.
Stiel: Form	walzig	dünn
Stellung	zentral	zentral
Verhalten zum Hut	—	abgesetzt
Außen	glatt	behaart
Innen	erst voll, dann hohl	knorpelig
Am Grunde	stumpf	stumpf
Velum universale	vorhanden	weiß —
Scheidenreste am Stiele	bleibend	—
Velum partiale	vorhanden	—
Schleierreste am Stiele	Ring	—
Sporen	weiß	weiß

einiger Blätterpilzgruppen.

Milchling	Täubling	Trichterling
niedergedrückt	flach, niedergedrückt	trichterförmig
feucht ſchmierig	metalliſch glänzend	glatt
etwas eingerollt	meiſt gefurcht	eingerollt
milchend	ſtarr	weich reifartig
mäßig ſchmal	mäßig breit	hinten verſchmälert
ziegelrot, gelblich-weiß	weiß oder gelb	gelblich od. weißlich
angeheftet	nie herablaufend	herablaufend
dicht, ungleich	weitſtehend, gleichlang	mäßig dicht
walzig	walzig	Hut übergehend
zentral	zentral	zentral
Hut übergehend		
glatt oder grubig	glatt	faſerig
voll oder hohl	voll	voll
ſtumpf, glatt	ſtumpf, glatt	weißfilzig undeutlich
weiß, gelb	weiß oder gelb	weiß

Ellerling	Schneckling	Räßling
flach	polſterig	regelmäßig
trocken	klebrig	faſerig
umgebogen	umgebogen	eingerollt
weich	weich Schleim	feſt
ſchmal	ſchmal	breit
weiß	gelb, weiß	weiß, gelblich
nicht herablaufend	herablaufend	frei
weitläufig	weitläufig	dicht
walzig	walzig	walzig
zentral	zentral	zentral
Hut übergehend	Hut übergehend	abgeſetzt
faſerig	körnigrauh	geſtreift
voll	voll	voll
verjüngt	gekrümmt	ſtumpf
weiß	flüchtig flockig. Ring, verſchwind. weiß	rot

(Fortsetzung des Schlüssels zum Bestimmen einiger Blätterpilzgruppen)

	Ritterling	Egerling	Schirmling
Hut: Form	flach	halbkugelig	schirmförmig
Oberfläche	streifig	weichfeidig	fleckig, schuppig
Rand	anf. eingerollt	anf. eingebogen	dünn
Fleisch	kernig	fest	weich
Scheidenreste a. d. Hute	faserig am Hutrand	fehlen	Schuppen
Blätter: Form	mäßig breit	mäßig breit	breit
Farbe	gelb, weiß, blau, grün	rötlich, sp. schwarz	weiß
Verhalten zum Stiel	angeheftet	frei	frei
Auftreten	ungleich lang	dicht	dicht, ungleich
Stiel: Form	Hut übergehend	walzig	walzig
Stellung	zentral	zentral	zentral
Verhalten zum Hut	—	Hut gesond.	Hut gesond.
Außen	faserig	glatt	geschuppt
Innen	voll	voll	hohl
Am Grunde	stumpf	etwas verdickt	zwiebelig
Velum universale	undeutlich	—	—
Scheidenreste a. Stiele	—	—	—
Velum partiale	—	vorhanden	vorhanden
Schleierreste am Stiele	—	Ring	beweg. Ring
Sporen	weiß	dunkelbraun	weiß

	Rübling	Schüppling	Ringling
Hut: Form	flach	flach	polsterig
Oberfläche	glatt	glatt	schuppig
Rand	eingerollt	dünn	anf. eingerollt.
Fleisch	wässerig	wässerig	wässerig
Scheidenreste a. d. Hute	—	schuppig	schuppig
Blätter: Form	breit	schmal	schmal
Farbe	weißlich, rötlich	gelbl., braun	hellbraun
Verhalten zum Stiel	frei od. angeheft.	angeheftet	herablaufend
Auftreten	dicht	weit	ziemlich dicht
Stiel: Form	zylindrisch	walzig	schlank
Stellung	zentral	zentral	zentral
Verhalten zum Hut	abgesetzt	Hut übergeh.	Hut übergeh.
Außen	gestreift	sparrig	gestreift
Innen	voll oder röhrig	voll oder hohl	hohl
Am Grunde	wurzelartig	verdickt	zottig
Velum universale	—	—	—
Scheidenreste a. Stiele	—	—	—
Velum partiale	—	vorhanden	vorhanden
Schleierreste am Stiele	—	schuppig. Ring	häutiger Ring
Sporen	weiß	erd-, rotbraun	weiß

Abbildungen.

Abbildungen der Pilze

nebst

Erklärung ihrer Kennzeichen.

Wie im Deutschen hat leider auch im Lateinischen ein- und derselbe Pilz oft verschiedene Bezeichnungen. Es war deshalb angezeigt, diese Synonymen ebenfalls anzuführen, um so dem Botaniker die Feststellung der Art beim Gebrauche älterer Pilzwerke zu erleichtern. Mit Bedauern sei es konstatiert, daß der Wirrwarr in den lateinischen Bezeichnungen oft noch größer ist, als in den deutschen; hier eine einheitliche Benennung zu schaffen, wäre eine dringende und dankbare Aufgabe einer Mykologischen Gesellschaft.

---

mkm ist die Abkürzung für Mikromillimeter = 1000. Teil eines Millimeters.

Hochamt im Walde.

Wie iſt's im Wald ſo kirchenſtill —
Kein Baum, kein Blatt ſich rühren will —
Die Bäume ſchau'n ſo ernſt darein.
Es muß im Wald wohl Sonntag ſein?

Ein Glockenton klingt durch die Luft
Und rings erhebt ſich Blütenduft.
Die Bäume ſäuſeln lind darein.
Es ſollte wohl geſungen ſein?

Auf rauſcht der Wald voll Majeſtät,
Wie Bibelwort und ſtill' Gebet.
Vorüber rauſcht mit Macht der Strom —
Ein Hochamt iſt's im Waldesdom.

Anbetend ſteh' und lauſche ich —
Ringsum ſo ernſt und feierlich!
Fern der Glocke Ton verhallt —
Die Nacht beginnt, es ſchläft der Wald.

F. Brunold.

Nr. 1. Spitzmorchel. Maurache. Morille.

Morille conique.

Morchella conica Pers.

Synon.: Morchella esculenta Fr., Morch. continua Tratt.
Sporen weiss.

Schon sproßt aus allen Zweigen
Das maienfrische Grün....

Kaum haben warme Lüfte die starre Schnee- und Eisdecke von der Erde genommen, Gräser, Sträucher und Bäume ins zarte, grüne Kleid des Frühlings sich gehüllt, erfreut uns die sorgende Mutter Natur schon mit einem köstlichen Geschenke. Zwischen dem frischen Grün der sprossenden Gräser entringt sich ein zartes, wunderbar zierliches Gebilde dem dunklen Schoße — die Morchel. Schwach hebt sie sich von ihrer Umgebung in Farbe und Größe ab, so daß nur ein geübtes Auge sie im Grase entdeckt. Desto größere Freude bereitet ihr Fund. Und mit Recht. Gilt die Morchel doch von jeher als größte Delikatesse und ist deshalb auch ein sehr geschätzter Handelsartikel, um so wertvoller, weil sie sich leicht und gut trocknen läßt. Man reiht die Morcheln an einen Faden und trocknet sie an der Sonne oder über dem warmen Ofen. Auf diese Weise läßt sie sich an luftigen Orten jahrelang aufbewahren.

Die Morchel ist auch für den Anfänger gut zu erkennen. Der zarte, leichtzerbrechliche Hut, wenn man den zuckerhutartigen oberen Teil des Pilzes so nennen will, ist meist kegelförmig, hie und da auch eiförmig, oben geschlossen und an seinem untern Rande mit dem Stiele verwachsen. Er hat stumpfe, meist der Länge nach verlaufende Hauptrippen, welche wieder durch Querrippen netzartig miteinander verbunden sind und dadurch tiefe, schmale, längliche Gruben bilden. Die Farbe des Hutes ist gewöhnlich gelb oder olivenfarbig, doch kommt sie auch in grau, dunkelbraun und schwarzbraun vor. Der Hut ähnelt am zutreffendsten einer Honigwabe. Der ganze Pilz ist, von der Spitze bis zum Stielende, hohl und mit einem kleieartigen Anflug bedeckt.

Blätter, Röhren oder Falten haben die Morcheln ebensowenig als die Lorcheln.

Das Fleisch ist dünn, sehr zart und zerbrechlich, aber äußerst wohlschmeckend.

Der walzenrunde Stiel wird bis 5 cm lang, ist ebenfalls hohl, glatt, weißlich oder gelblich, fein kleiig und deutlich vom Hute abgegrenzt.

Geruch fehlt, Geschmack sehr gut.

Vor dem Zubereiten brüht man die gereinigten und gewaschenen Morcheln mit heißem Wasser ab und gießt dieses weg.

Die Morchel erscheint in manchen Gegenden schon im März, ihre Hauptzeit ist eigentlich der Mai, wo sie dann nach einem warmen Regen massenhaft anzutreffen ist. Im Juni verschwindet

für gewöhnlich die Morchel auf ein Jahr, nur selten wird man noch einen Nachläufer finden; auch im Herbst ist sie rar. Sie steht meist vereinzelt, aber stets über eine große Fläche zerstreut.

Sie wächst ausschließlich nur auf Waldwiesen, an Waldrändern, Grasplätzen und in Gärten, wo sie sich auch künstlich züchten läßt. (Siehe Kapitel Pilzzucht.) Ihren liebsten Aufenthalt aber hat die Morchel in lichten, grasbewachsenen Wäldern in der Nähe von Flußläufen, sogen. Schachen oder Auen, wo sie die zu ihrer Entwicklung nötigen Bedingungen in reichstem Maße antrifft: sand- und lehmhaltigen Boden.

Nr. 2. Speise-Morchel. Edle Morchel.

Morille comestible. Morille grise et jaune.

Morchella esculenta L.

Synon.: Phallus esculentus Scop.
Sporen weissgelblich oder fast goldgelb.

Der Hut dieser Morchel ist rundlich eiförmig, hat einen Längendurchmesser von 7—12 cm und eine Breite von 5—8 cm. Der Hut ist wie bei der vorhergehenden Art ebenfalls in grubige Felder geteilt, nur sind die Grübchen etwas tiefer und unregelmäßig rechteckig, weil die gewundenen Rippen verschiedenwinkelig zusammenlaufen. Die Farbe wechselt von hellocker bis tiefbraun; im Alter sind die Rippenränder schwärzlich. Sie ist durch und durch hohl, der Hut am Stiele angewachsen.

Das Fleisch des Hutes und Stieles ist ziemlich brüchig, auf der Innenseite reinweiß, feinfilzig und kleiig, bei ältern Exemplaren leicht rosa angehaucht.

Der 4—10 cm hohe Stiel ist glatt, hohl, mit unregelmäßigen Erhöhungen und Vertiefungen versehen, sieht oft wie aufgeblasen aus. Seine Farbe ist weiß, später hellgelblich. Er ist ebenfalls mit kleieartigen feinen Körnchen besetzt.

Geruch und Geschmack sind angenehm.

Sie gedeiht hauptsächlich in lichten Wäldern, Gebüschen, in Schluchten, auf Grasplätzen, namentlich auf Schlägen, auf Triften und in Gärten. Sie liebt mehr kalkhaltigen, lehmigen, als sandigen Boden.

Die Speisemorchel erscheint bereits im April, im Gebirge im Mai, verschwindet aber mit Ende letzteren Monats für das ganze Jahr. Sie ist nicht so häufig als die Spitzmorchel.

Sie ist ein köstlicher Speisepilz, nur muß sie, wie alle Morcheln, vorher in kaltem Wasser gewaschen und mit heißem abgebrüht werden, damit der anhaftende Sand und die Helvellasäure entfernt werden.

Nr. 1. **Spitzmorchel.** Eßbar.
Morchella conica Pers.

Nr. 2. **Speisemorchel.** Eßbar.
Morchella esculenta L.

Nr. 3. Hohe Morchel.

Morille des sapins.

Morchella elata Pers.

Synon.: Morch. conica var. elata Hennings, Morch. abietina Leuba, Morilla elata Quél., Phallus elatus L. (?)

Sporen: elliptisch abgerundet, farblos, 20—25 mkm lang, 13—15 mkm breit.

Obwohl zum Morchelsuchen sonst ein geübtes Auge gehört, ist es nicht gut möglich, die Hohe Morchel wegen ihrer respektablen Größe zu übersehen.

Der aufrechte Fruchtkörper dieser Morchel erreicht manchmal eine Höhe von 20 cm, der Hut allein eine solche von 4—7 cm. Der letztere ist kegelförmig, nach oben zugespitzt, am Grund mit dem Stiele innig verwachsen, von diesem aber scharf abgesetzt. Außen ist der Hut mit deutlichen Längs- und welligen Querleisten überzogen, welche dadurch längliche, tiefe Gruben oder Felder bilden. Die Farbe des Hutes ist braun oder olivenbraun. Auf der Innenseite ist er weiß und mit kleiigen Körnern bedeckt.

Der Stiel ist oft bis zu 10 cm hoch, meist so lang wie der Hut und wie dieser hohl, zylindrisch oder am Grunde etwas verbreitert, mit grubigen Falten versehen und $1^1/_2$—2 cm breit; die Farbe des Stieles ist weißlich und ebenfalls kleiig.

Der Geschmack ist eigenartig, der Geruch angenehm.

Die Hohe Morchel wächst auf Grasplätzen, an Waldrändern, in Wäldern, ja sogar auf Eisenbahndämmen. Sie ist nicht gerade selten.

Ihre Wachstumsperiode fällt in die Monate April und Mai.

Sie ist ein sehr delikater Speisepilz, nur muß sie, wie alle Morcheln, vor dem Zubereiten mit heißem Wasser überbrüht und das Wasser weggegossen werden, damit die im Pilze vorhandene schädliche Helvellasäure entfernt wird. Beim Trocknen verflüchtigt sich diese Säure von selbst.

Nr. 3. **Hohe Morchel.** Eßbar.

Morchella elata Pers.

Nr. 4. Herbſtlorchel.

Helvella crépue.

Helvella crispa Fries.

Synon.: Phallus crispus Scop. Helv. crispa Pers., Helv. leucophaea Tratt., Helv. nivea Schrad.

Sporen: elliptisch, stumpf, glatt, farblos, 17—20 mkm lang, 10—12 mkm breit.

Ein wunderbar ſchöner Pilz, der die volle Beachtung des Naturfreundes verdient. Federleicht, wie Schaumkonfekt aus den geſchickten Händen eines Konditors hervorgegangen, iſt ſeine zierliche, wachsartige Geſtalt.

Stolz aufrecht ragt ſein Fruchtkörper, auf dem das zwei- bis vierlappig herabgeſchlagene, wellig berandete und kraus verbogene, kecke Hütchen ruht. Dasſelbe iſt 1½—4 cm hoch und breit, von weißlicher oder hellgelber, in trockenem Zuſtande bräunlicher Farbe. Auf der Innenſeite iſt der Hut weiß. Er ſitzt gewöhnlich frei auf dem Stiele und iſt nur ſtellenweiſe mit dem letzteren verwachſen.

Das Fleiſch iſt weißlich.

Der Stiel iſt rundlich, gerade oder verbogen, nach unten oft bauchig verbreitert und mit parallelen, dicken, ſelten zuſammenfließenden Rippen und tiefen Furchen verſehen. Er iſt hohl, von weißlicher Farbe, 1½ — 2½ cm breit und wird oft 10 cm lang. Die Größe des ganzen Pilzes iſt ſehr verſchieden.

Geſchmack und Geruch ſind angenehm.

Seinen Standort hat er hauptſächlich in Laubwäldern, auf graſigen Plätzen mit fettem Boden, unter Sträuchern und Gebüſchen.

Die Herbſtlorchel erſcheint, wie ſchon ihr Name ſagt, gewöhnlich mit Beginn der Herbſtzeit; nur ganz ſelten findet man ſie im Frühjahr.

Sie iſt ein ſehr feiner Speiſepilz, nur muß ſie, wie die Morcheln, mit heißem Waſſer überbrüht werden. Sie läßt ſich auch gut trocknen.

Nr. 4. **Herbſtlorchel.** Eßbar.
Helvella crispa Fr.

Nr. 5. Aderbecherling.

Pezize en coupe.

Peziza acetabulum L.

Synon.: Keine.
Sporen: farblos.

Hier zwei Vertreter aus der größten Familie unter den Schlauchpilzen (Ascomyceten).

Der Aderbecherling ist leicht erkennbar. Sein Fruchtkörper ist 5—9 cm breit und bis 3 cm hoch, wachsartig-fleischig, anfangs becherförmig, später ausgebreitet, der Rand meist abstehend, geschweift oder herabgebogen, runzelig, nach der Mitte zu mit stark hervorquellenden Adern (Falten) versehen. Die Innenseite des Bechers ist rötlich-blaßbraun, später dunkelkastanienbraun, außen ist er wässerig-weißlich. Am Grunde ist der Pilz stielartig zusammengezogen.

Der Stiel ist sehr kurz, kaum bis 1 cm dick und hoch, faltig, grubig und geht in den Hut (Becher) über. Er ist weißlich.

Das Fleisch ist sehr zart.

Der Geschmack mild, Geruch fehlt.

Der Aderbecherling erscheint im Frühjahr und Sommer, selten im Herbst; er wächst auf sandigem aber feuchtem Boden in Nadel- und mit Buchen gemischten Wäldern, an Hängen, Wegen etc.

Er ist wie alle Becherpilze eßbar und sehr schmackhaft. Er läßt sich auch trocknen und zu Pilzmehl verarbeiten.

Nr. 6. Kronenbecherling.

Pezize saillante.

Peziza coronaria Jacqu.

Synon.: Pez. repanda Wahlr., Pez. amplissima Fries, Pez. eximia Dur. et Lev., Pez. geaster Rabh., Discina coronaria Beck., Sarcosphaera coronaria Bond.
Sporen: elliptisch, stumpf, glatt, farblos, 17—20 mkm lang, 9—10 mkm breit.

Ein eigenartiger, interessanter Becherling! Sein Fruchtkörper gleicht anfangs einer hohlen Kugel, ist aber auch oft länglich rund; an der Oberseite etwas eingedrückt. Diese Vertiefung reißt später in 7—10 großen Lappen auf, die sich dann ungleich sternförmig nach aufwärts richten, so daß der Pilz das Aussehen einer Krone erhält. Die Innenseite ist hell- oder schmutzig-lila gefärbt, an den Zacken von netzartigen Linien durchzogen. Die Außenseite ist feinfilzig, weißlich oder blaßrötlich. Der Pilz wird bis 10 cm breit.

Das Fleisch ist weißlich, mürbe, wachsartig und durchsichtig.

Der Stiel ist oft nur schwach angedeutet, meistens fehlt er ganz.

Geschmack und Geruch sind angenehm.

Am häufigsten trifft man ihn truppenweise in alpinen Nadelwäldern, aber auch in Kartoffeläckern; seine Zeit ist das Frühjahr.

Er ist ein sehr schmackhafter Speisepilz, der sich auch trocknen läßt.

Nr. 5. **Aderbecherling.** Eßbar.
Peziza acetabulum L.

Nr. 6. **Kronenbecherling.** Eßbar.
Peziza coronaria Jacqu.

Nr. 7. Kastanienbrauner Becherling.

Ohrenmorchel.

Pézize baie.

Peziza badia (Pers.)

Synon.: Galactusia badia Boud., Alcuria badia Gill., Pustularia badia Lamb., Helv. cochleata Bolt., Plicaria badia (Pers.).

Recht zierliche und der vollen Beachtung werte Pilze sind die Becherlinge, nicht nur deshalb schon, weil es unter ihnen keine giftige Art gibt, sondern weil sie auch von vorzüglichem Wohlgeschmack sind.

Der anfangs halbkugelige Pilz ist kastanienbraun bis umbrabraun, außen schwach körnig. Der Rand ist in der Jugend glatt und etwas eingebogen, breitet sich später schüsselförmig aus und ist dann oftmals stark verbogen. Der Pilz wird bis 6 cm breit.

Das Fleisch ist spröde, wachsartig und leicht zerbrechlich.

Geruch und Geschmack fehlen.

Er wächst bereits vom Mai bis Juli, ist dann einige Zeit seltener zu finden und tritt erst im Oktober wieder häufiger auf.

Seinen Standort hat er auf feuchtem, sandigem Waldboden, an Wegen, in Gräben; auch auf Eisenbahnstrecken wird er gefunden, oft herdenweise.

Er ist ein sehr schmackhafter Speisepilz zu Braten und Suppen, nur erfordert er ein tüchtiges Waschen wegen des anhaftenden Sandes.

Die Becherlinge lassen sich auch sehr leicht trocknen, nur darf man sie dann vorher nicht waschen. Bei Verwendung wäscht man die getrockneten Pilze kurz vor Gebrauch einige mal in kaltem Wasser. Getrocknete Becherlinge sind auch gut zur Bereitung des Pilzmehles.

Nr. 7. **Kastanienbrauner Becherling.** Eßbar.
Peziza badia Pers.

Nr. 8. Sommertrüffel.

Truffe noire. Truffe d'hiver.

Tuber aestivum Vitt.

Synon.: Tuber nigrum Bull. Lycoperdon Tuber Linn.
Sporen hellbraun, kugelig-ellipsoidisch, 2—3 mkm.

Trüffeln! Welche Hausfrau durchzuckt nicht ein heißes Verlangen nach dem köstlichen Leckerbissen, nur wenn sie den Namen hört. Und wie wenige haben das Vergnügen, nur ein einziges Mal Trüffeln auf die Tafel stellen zu können. Sie sind im einfachen Haushalte unerschwinglich. Und doch verfaulen jährlich ungeheure Mengen Trüffeln ungenützt in der Erde. Sie werden bei uns nicht systematisch gesucht, obwohl auch wir Trüffeln genug besitzen. Das eigentliche Land der Trüffeln ist aber Frankreich. Nur ein kleines Beispiel: Im Jahre 1874 wurden aus Frankreich für 16 Millionen Franken Trüffeln ausgeführt. In jüngster Zeit hat sich diese Ausfuhr noch bedeutend vermehrt, dabei laufen natürlich raffinierte Fälschungen mittels des Kartoffelbovistes einher. Es sind nicht alles Trüffeln, was feilgeboten wird.

Der Fruchtkörper unserer einheimischen Trüffel ist schwarzbraun mit großen pyramidenförmigen Warzen versehen. Die Form der Trüffel ist unregelmäßig kugelig; sie wird haselnuß- bis faustgroß.

Das Fleisch hat eine bläulich-weiße Marmorierung, das unterscheidet sie wesentlich von der falschen Trüffel, die mit weißen Punkten versehen ist.

Der Geschmack ist angenehm, der Geruch eigenartig würzig. Eine angeschnittene Trüffel verliert ihren Wohlgeruch innert 6—8 Stunden. Im ganzen getrocknet behält sie ihn länger.

Sie wächst vorzugsweise bis 15 cm tief auf kalkhaltigem, thonigem fruchtbaren Boden in dichter Nähe von Eichen, Hainbuchen, Rotbuchen, Kastanien- und andern Laubbäumen, vom September bis Januar.

Die Sommertrüffel steht der „echten" französischen Trüffel nicht viel nach an Wohlgeschmack.

Nr. 9. Weißliche Trüffel.

Truffe de Piemont.

Tuber Borchii Vitt.

Synon.: Tuber griseum Pers., Choiromyces maendriformis Vitt.
Sporen: kugelig, warzig.

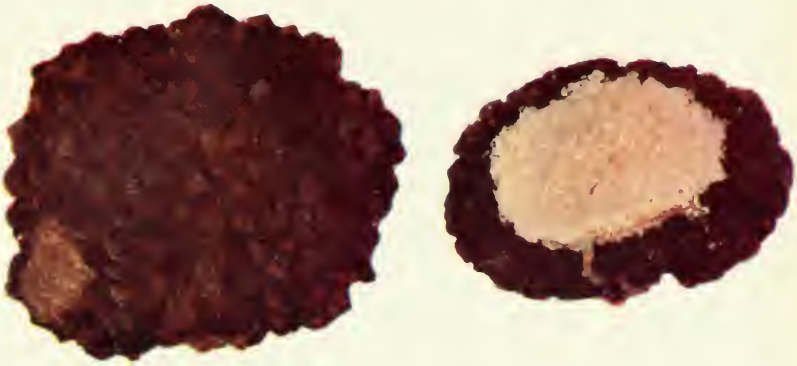
Der Fruchtkörper ist unregelmäßig rund und wird hühnereigroß. Die Oberfäche ist glatt oder kleinhöckrig, die Farbe derselben gelblich oder bräunlich.

Beim Durchschneiden von jungen Trüffeln zeigt das Fleisch eine bräunlich-weiße Marmorierung, im Alter ist diese braunviolett bis braunschwarz.

Geruch und Geschmack sind angenehm.

Sie wächst ebenfalls unter der Erde 5—15 cm tief in Laub- und Nadelwäldern der Alpenländer vom November bis März.

Sie ist sehr wohlschmeckend, besitzt aber im Volke nicht die Berühmtheit wie die schwarze Trüffel. Ganz ohne Grund!



Nr. 8. **Sommertrüffel.** Eßbar.
Tuber aestivum Vitt.

Nr. 9. **Weißliche Trüffel.** Eßbar.
Tuber Borchii Vitt.

Nr. 10. Rotbrauner Gallertpilz. Eſſigpilz.

Orejon.

Gyrocephalus rufus Bref.

Synon.: Tremella helvelloides DC., Trem. rufa Jacqu., Guepinia helvelloides Fries.

Sporen: kurz, oblong oder elliptisch, meist schwach gekrümmt, beiderseits stumpf, 10 mkm lang, 4—7 mkm dick.

Die franzöſiſche Bezeichnung „Ohrläppchen“ für dieſen Pilz iſt ſehr charakteriſtiſch. Nimmt man ihn zwiſchen die Finger, ſo iſt es ein Gefühl, als ob man jemand am Ohrlappen faſſe. Der Rotbraune Gallertpilz verdient die Beachtung aller Pilzfreunde in hohem Maße. Nicht nur, daß er ſehr leicht erkennbar und mit einer andern Art gar nicht zu verwechſeln iſt, ſondern er ſteht auch an Wert ziemlich obenan.

Der unregelmäßig geformte Fruchtkörper iſt ſpatel- oder trichterförmig und verläuft nach unten allmählich in einem zuſammengedrückten Fuß. Der Hut, wenn man ihn ſo nennen kann, iſt am Rande wellig verbogen. Die Farbe des ganzen Pilzes iſt entweder dunkelfleiſchrot oder faſt lebhaft orangerot, im Alter braunrot und außen in ſeinem unteren Teile mit zahlreichen weißlich-filzigen oder mehligen Papillen, ſowie einigen ſich verzweigenden, niedern, flachen Adern verſehen; innen iſt er glatt.

Das Fleiſch iſt gallertartig und etwas durchſcheinend.

Der Geſchmack iſt wäſſerig, der Geruch angenehm.

Der Rotbraune Gallertpilz findet ſich am häufigſten in Gebirgswäldern des mittleren und ſüdlichen Gebietes und tritt dort auf feuchtem, lehmhaltigem Boden oder in der Nähe von Baumſtümpfen herdenweiſe auf; ſelten wächſt er vereinzelt. Man findet ihn auch gerne an lehmreichen Wänden von Hohlwegen.

Er wächſt vom Auguſt bis Oktober.

Er iſt ein ſehr delikater Speiſepilz, der ſich aber nur roh, als Salat zubereiten läßt. (Siehe Kochrezepte.)

Nr. 10. **Rotbrauner Gallertpilz.** Eßbar.
Gyrocephalus rufus Bref.

Nr. 11. Totentrompete. Füllhorn.

Trompette des morts. Craterelle corne d'abondance.

Craterellus cornucopioides L.

Synon.: Peziza cornucopioides L., Elvella cornucopioides Scop., Merulius cornucopioides Pers., Cantharellus cornucopioides Fr.

Wie im Leben oft der Schein trügt, davon ist dieser Pilz mit seinem unheimlichen Namen wieder ein Beispiel. Die Bezeichnung „Toten"-Trompete mag wohl von seinem wenig einladenden, schwarzen Aussehen herrühren. Und trotzdem ist er ein recht köstliches Geschenk der Natur.

Der häutige Fruchtkörper dieses erdbewohnenden Pilzes ist im frischen Zustande innen rauchgrau bis schwärzlichbraun, trocken graubraun und kleinschuppig. Die äußere Haut des Pilzes ist grau und an den Sporen weiß bestäubt. In der Form gleicht er einem Füllhorn oder einer Trompete. Der ganze Pilz ist dünnfleischig, erst eben, dann runzlig faltig, mit unregelmäßig eingeschnittenem, zurückgeschlagenem, welligem Rande. Die Größe ist sehr verschieden; er wird mehr als 10 cm hoch und 4—6 cm breit.

Ein eigentlicher Stiel fehlt. Der unten federkieldicke Pilz erweitert sich nach oben in den Hut. Er ist bis zum Grunde röhrig hohl und elastisch.

Das dünne Fleisch ist braunschwärzlich.

Der Geruch ist schwach, meist fehlend, der Geschmack mild.

Er wächst massenhaft in den Wäldern, besonders in Buchenwäldern; auch trifft man ihn unter Gebüschen und in feuchten Gründen. Weil sein schwarzer Hut gewöhnlich dicht auf dem Boden aufsitzt, läßt sich der unerfahrene Pilzfreund täuschen, indem er ihn für einen faulenden Pilz hält.

Er erscheint vom September bis November.

Kein Pilz ist wohl des Sammelns mehr wert als dieser. Frisch zubereitet gibt er ein vorzügliches Gemüse. Getrocknet macht er die gewöhnlichste Wassersuppe zu einem schmackhaften Gericht. Er läßt sich auch zu Pilzmehl verarbeiten oder frisch in Essig einmachen. In der französischen Schweiz und in Frankreich wird er säckeweise getrocknet oder fässerweise in Essig eingemacht. Die Totentrompete steht im Wohlgeschmack über unserer bekannten Morchel, und was sie besonders wertvol macht, sie kommt auch bedeutend häufiger vor als jene.

Nr. 11. **Totentrompete.** Eßbar.
Craterellus cornucopioides L.

Nr. 12. Keulenkraterelle. Schweinsohr.

Craterelle en massue.

Craterellus clavatus Pers.

Synon.: Merulius Clavatus Pers., Elvella carnea et purpurascens Schaeff., Clavaria elvelloides Wulf., Cantharellus clavatus Fries.

Sporen: ocker arben.

Wie oft habe ich lebhaft bedauert, daß dieser Pilz so wenig gesammelt wird, obwohl ich ihn in manchen Gegenden oft massenhaft angetroffen habe. Es mag dies wohl darin seinen Grund haben, daß er sehr wenig bekannt und auch gar zu leicht, trotz seiner respektablen Größe, übersehen wird. Dazu trägt auch die Farbe seines Kleides bei, die wir fast als „Schutzfarbe" bezeichnen könnten, welche seiner Umgebung so angepaßt ist, daß ihn nur ein geübtes Auge vom Nadelboden unterscheidet.

Der durch und durch fleischige Fruchtkörper ist in ausgewachsenem Zustande bis 9 cm hoch und 6 cm breit; er hat eine unregelmäßig kreiselförmige Gestalt, ist oben abgestutzt, mehr oder weniger vertieft, oft auch trichterförmig mit vorstehenden scharfen Rändern oder auch glatt, rauh und blaßgelblich. Die Außenseite des Fruchtkörpers ist adrig runzlig, in der Farbe violett, seltener purpurfarbig oder ockergelb, verfärbt sich später ins graubraune, zuletzt braune. Das derbe, saftige, weiße Fleisch ist von angenehmem Geruch und etwas säuerlichem Geschmack.

Stiel hat dieser Pilz eigentlich keinen, da der Fruchtkörper mit ihm eine einzige Masse bildet, die sich anfühlt wie das Ohr eines Schweines, daher der vulgäre Name „Schweinsohr". Am Grunde ist er filzig rauh.

Man trifft ihn besonders rasenweise in feuchten Nadelwäldern, auch am Grunde alter Stämme.

Seine Zeit ist August bis September.

Er ist ein sehr schmackhafter Speisepilz, welcher sich auch gut trocknen läßt. In manchen Gegenden ist er unter den Namen „Saurüssel" und „Hasenöhrl" bekannt.

Nr. 12. **Keulenkraterelle.** Eßbar.

Craterellus clavatus Pers.

Nr. 13. Goldgelber Ziegenbart.

Barbe de dièvre. Menotte. Poule. Buisson.

Clavaria flava Schaeff.

Synon.: Keine.
Sporen: oblong-eiformig, 8—12 mkm lang, 4 mkm dick.

Dieser Pilz, der im Volksmunde Bärentatze, Bocksbart, Ziegenbart, Katzentappe, Hahnenkamm, Singerling, Affschwamm, auch Hirschschwamm genannt wird, besitzt einen weißlich-gelblichen, knolligen, 2½ cm dicken, aufrechten Strunk, aus dem mehrere unbehaarte, walzige Aeste, die wieder in mehrere kleine Zweige sich teilen, emporsteigen, so daß der ganze Pilz eine Höhe von 8—12 cm erreicht. Die in der Jugend ½—1 cm, später oft 4—7 cm langen Aeste sind sehr leicht zerbrechlich; ihre Färbung ist in der Nähe des Strunkes mehr gelblich-weiß, nach oben hin dagegen hellgelb oder gelbrötlich. Auch bilden sie, wie unsere Abbildung zeigt, nach oben zusammen eine dicht gedrängte Masse, sind hier auch gekerbt und enden in stumpfe, gelbe Spitzen, die aus 2, 3 bis 4 ebenso gefärbten Zähnchen bestehen und wie Knospen oder Karviol aussehen.

Das besonders in der Jugend sehr zarte Fleisch des Stieles ist dicht und weiß, während das Fleisch der Aeste, namentlich bei älteren Exemplaren, faserig und saftlos und, wie schon erwähnt, stets sehr brüchig ist.

Dem ganzen Pilze ist ein schwacher, nicht unangenehmer Geruch eigen, jedoch ist der Geschmack besonders von älteren Exemplaren nicht selten mehr oder weniger bitter.

Man findet diesen Schwamm auf sandigem Boden der Nadelholz-, sowie in fetter Erde der Laubholzwaldungen, auf faulenden Nadeln und Blättern. Er bildet dichte, gelbe oder gelb-rötliche Rasen, von 8—16 cm Durchmesser. Er taucht nicht selten schon im Frühsommer auf und dauert bis zum Herbste, wo er dann am häufigsten vorkommt.

Er ist anerkannt eßbar und wird auf den Märkten unserer Städte viel verkauft, da er als ein schmackhafter Schwamm allgemein bekannt ist. Als Salatpilz oder gebacken ist er vorzüglich.

Von dem Genusse alter und besonders nasser Exemplare ist aber entschieden abzuraten, da diese heftiges Leibweh verursachen können. Zur Speise nehme man nur junge, im frischen Zustande befindliche Exemplare.

Nr. 13. **Goldgelber Ziegenbart.** Eßbar.
Clavaria flava Schaeff.

Nr. 14. Echter Ziegenbart. Krause Glucke.

Sparassis crépu.

Sparassis crispa Fries.

Synon.: Clavaria crispa Wulf., Telephora frondosa Pers. Spar. brevipes Krombh. Spar. ramosa Schaeff.

Sporen: verkehrt eiförmig, kantig, 4—6 mkm lang, gelblich.

Das nebenstehende vortreffliche Bild des Pilzes hat seine kleine Geschichte. Eine Bauersfrau brachte auf den Luzerner Wochenmarkt ein prächtiges, 2 Kilo schweres Exemplar eines Echten Ziegenbartes. Auf Veranlassung der Marktinspektion, welche den Pilz nicht kannte, wurde er von der hl. Hermandad sistiert und ich herbeigeholt, um ein Gutachten darüber abzugeben. Daraufhin wurde er der Frau wieder zugestellt. Sie konnte ihn aber trotz eines bescheidenen Preises nicht verkaufen, da die Luzerner die Köstlichkeit des Pilzes noch nicht kannten. Kurz vor Schluß des Marktes kam der Maler unserer Bilder zufällig dazu, erwarb den Pilz, verewigte ihn durch seinen künstlerischen Pinsel und erfreute sich nachher an einem lukullischen Gericht.

Der rundlich kopfförmige Fruchtkörper dieses Pilzes erreicht einen Durchmesser von 5—35 cm, wird bis 12 cm hoch und bis 15 Pfund schwer. Der dicke, oft knollenförmige Stamm ist innen vollfleischig und geht nach oben in außerordentlich zahlreiche, blattartige, vielteilige, gelappte, krause Aeste über, deren Spitzen gesägt oder gezähnt, stumpf oder zurückgekrümmt sind. Er hat das Aussehen von Kutteln. Die Farbe ist anfangs weißlich, später fahlgelblich oder bräunlich.

Das Fleisch des Stammes ist gelblich; der Stamm oder Stiel selbst ist dick, kurz und kommt tief aus der Erde heraus.

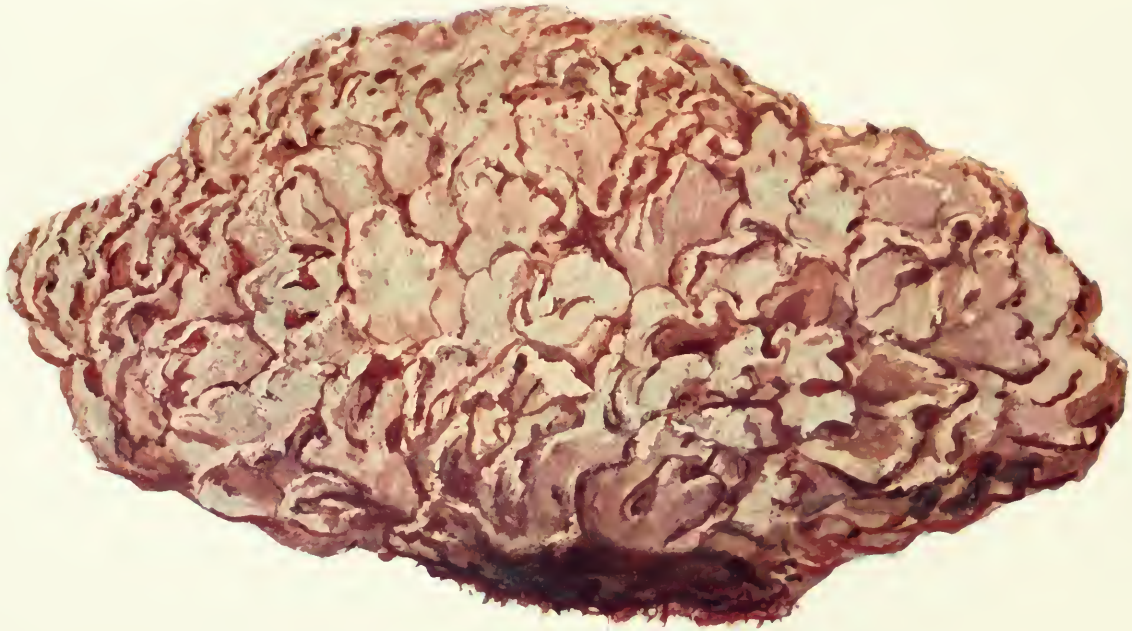
Der Geschmack ist nußartig, der Geruch würzig.

Seinen Standort hat er auf Sandboden in Nadelwäldern am Grunde alter Kiefern. Nicht häufig.

Er erscheint vom August bis Oktober.

Der Echte Ziegenbart ist einer der besten Speisepilze, der sich auch sehr gut trocknen läßt.

Dieser Pilz übertrifft an Schönheit, Größe und Vorzüglichkeit als Speisepilz alle andern Pilze, so daß ihm eigentlich der Titel „König der Pilze“ gegeben werden sollte.



Nr. 14. **Echter Ziegenbart.** Eßbar.

Sparassis crispa Fries.

Nr. 15. Kammiger Ziegenbart. Hirschschwamm. Hahnenkamm.

Clavaire en crête.

Clavaria cristata Holmsk.

Synon.: Ramaria cristata Holmsk., Clavaria albida Schaeff., Clavaria fallax Pers., Clavaria fimbriata Pers.

Sporen: kantig-kugelig, zirka 8 mkm im Durchmesser.

Zu den im Volke am meisten bekannten Pilzen zählen vor allem der Ziegenbart, auch Fingerling genannt, und seine Varietäten. Und derer sind es viele. Ihre weitverbreitete Kenntnis mag wohl dem Umstande zuzuschreiben sein, daß es einen eigentlich giftigen unter ihnen nicht gibt, wenn auch die eine oder andere Art als Speiseschwamm nicht gleichwertig ist, ja manche sogar Bauchgrimmen verursachen kann. Hier trägt aber weniger der Pilz, als die falsche Behandlung beim Zubereiten oder dessen Feuchtigkeit und Alter die Schuld.

Der Fruchtkörper des nebenstehenden Pilzes wird bis 5 cm hoch. Er teilt sich vom Strunke aus reichverzweigt in viele spitzige, glatte, weißliche Ästchen, welche an ihren Enden mit kleinen kammartigen Zähnchen versehen sind. Im Alter werden die derbfleischigen Ästchen dunkler bis rauchgrau.

Der Strunk oder Stiel ist gewöhnlich 1 cm dick.

Geruch und Geschmack sind angenehm.

Er erscheint schon Mitte Sommer und harrt bis zum November aus.

Sein liebster Aufenthalt ist der Nadelwald und besonders sucht er die Nähe der Bäume, wo er dann oft in Rasen gedeiht. Aber auch in leichtern Laubwäldern ist er anzutreffen. Er ist im Gebirge noch auf 1900 m Höhe zu finden.

Der Kammige Ziegenbart gehört zu den wohlschmeckendsten seiner Familie, welcher um so wertvoller ist, da er sehr häufig vorkommt und sich vorzüglich trocknen läßt. Als Gemüse und Suppenpilz gleich beliebt, als Salatpilz aber vorzüglich.

Nr. 15. **Kammiger Ziegenbart.** Eßbar.
Clavaria cristata Holmsk.

Nr. 16. Keulenhändling. Herkuleskeule.

Clavaire en pilon.

Clavaria pistillaris L.

Sporen elliptisch, farblos, 10—11 mkm lang, 5—6 mkm dick.

Unter den tausenderlei Gestalten, die uns das gewaltige Reich der Pilzflora darbietet, ist der Keulenhändling wohl eine der auffallendsten. Darum gehört er auch zu jenen Pilzen, welche vom Volke am raschesten und sichersten erkannt werden. Aus diesem Grunde habe ich ihn hieher gesetzt.

Der Fruchtkörper ist stets wie eine Keule geformt, von der Größe eines kleinen Fingers bis zur Stärke einer Kinderfaust; unten 1—2 cm, oben 3—6 cm dick, wird er 6—25 cm hoch. Selten kommt der Pilz gleich dick vor. Die Keule ist oft recht verschieden gestaltet, meist oben schön abgerundet, jedoch zuweilen auch plattgedrückt. Der ganze Pilz ist mit runzeligen Falten oder Furchen versehen. Seine Farbe ist hellgelblich oder ockerfarbig; im Alter verändert er sich rötlichbraun, lederfarben oder grau.

Den Stiel bildet der untere Teil des Pilzes, der allmählich in die Keulenform sich erweitert. Er wird nach unten zu etwas blässer in der Farbe, am Grunde ins Weißliche übergehend.

Beim Schütteln oder Anhauchen des Pilzes werden die Sporen (Samen) als zarte Staubwolken abgestoßen.

Das Fleisch ist weiß und schwammig, nur in der Jugend einigermaßen fest.

Der Geruch ist angenehm, der Geschmack etwas fade.

Er erscheint im August und bleibt bis zum Oktober.

Als Heimat hat er sich vorzüglich die südlichen Alpenländer ausersehen; darum ist er auch in der Schweiz recht häufig zu treffen. Sein Lieblingsaufenthalt sind Buchenwälder mit kalk- und lehmhaltigem Boden, aber auch in gemischten Waldbeständen kann man ihn vereinzelt oder truppenweise treffen.

Er zählt gerade nicht zu den delikatesten Speisepilzen, ist aber immerhin ein recht guter Pilz, der sich vorzüglich trocknen läßt. Die Sicherheit, mit der ihn jedes kleine Kind erkennen kann macht ihn für die Volksernährung wertvoll.

Es gibt keinen ihm ähnlichen giftigen Pilz.

Nr. 16. **Keulenhändling.** Eßbar.
Clavaria pistillaris L.

Nr. 17. Semmelſtoppelpilz.

Geſchweifter Stoppelpilz.

Pied de monton blanc. Erinace. Hydne sinué.

Hydnum repandum L.

Synon.: Hyd. flavidum et rufescens Schaeff., Hyd. carnosum et claudestinum Batsch. Hyd. medium Pers.

Sporen kugelig mit einem ſtumpfen Spitzchen, 5—6 mkm im Durchmesser.

Dieſer Pilz hat bei oberflächlichen Pilzkennern ſchon oft zu Irrtümern Anlaß gegeben. Wurde er beim Pfifferling- oder Eierpilzſammeln daruntergebracht und dann beim Zurichten bemerkt, daß er an der Unterſeite des Hutes anſtelle der gewohnten Falten Stacheln trägt, ſo wurde er als „giftig“ weggeworfen. Der wirkliche Kenner macht es umgekehrt, denn er iſt beſſer als der Eierpilz.

Der fleiſchige Hut des Pilzes wird 5—16 cm breit; er iſt flach gewölbt, mitunter gebuckelt, am ſcharfen Rand wellig verbogen, kahl, ohne Zonen, weich und gebrechlich. Die Farbe des Hutes iſt weißgelblich, gelb oder rötlich und fühlt ſich fettig an.

Unter dem Hute beſitzt er ungleiche Stacheln oder Zäpfchen; die einen ſind rundlich, ungeteilt, die anderen zuſammengedrückt und eingeſchnitten. Bei Berührung fallen die Stacheln leicht ab.

Das Fleiſch iſt gelblichweiß.

Der ſehr verſchieden geformte Stiel wird 2—6 cm hoch und 2—3 cm dick, iſt markig voll, am Grund etwas verdickt, weißlich oder blaßgelb.

Der Geſchmack iſt mild, bei alten Exemplaren aber bitter, der Geruch angenehm, aber ſchwach.

Er wächſt einzeln oder oft in großen Herden im Hexenringe oder Halbkreiſe in Laub- und Nadelwäldern vom Juli bis November.

Im Jugendzuſtand iſt er ein wohlſchmeckender Speiſepilz, im Alter dagegen hat er bitteren Geſchmack

Nr. 17. **Semmelſtoppelpilz.** Eßbar.

Hydnum repandum L.

Nr. 18. Habichtspilz. Rehpilz. Hirschschwamm. Hirschzunge.

Ecaillère. Barbe de bouc. Grande chevette.

Hydnum imbricatum L.

Synon.: Hyd. cervinum Pers., Hyd. squamosum D. C. Hyd. squarrosum Nees.
Sporen: kugelig, höckerig, braun, 5—6 mkm im Durchmesser.

Dem Rehpilze wirft man vor, daß er beim Kochen lederartig werde und daher ist er von vielen Pilzfreunden nicht geachtet. Und dies ganz mit Unrecht. Wird er richtig behandelt, so haben wir einen ganz famosen Pilz vor uns, der des Sammelns wohl wert ist, umsomehr, da er oft in ungeheuren Mengen vorkommt.

Der fleischige Hut ist von verschiedener Größe, bald handbreit, dann wieder bis zu 30 cm Durchmesser sich ausdehnend, kreisförmig, ziemlich eben, am Rande anfangs eingerollt, in der Mitte etwas genabelt oder fast trichterförmig, mit großen, konzentrisch und dachziegelförmig stehenden, eckigen, spitzen, sparrigen, braunen, später schwärzenden Schuppen bedeckt. Die Farbe des Hutes ist umbrabraun oder schokoladenbraun.

Das feste Fleisch ist schmutzigweiß bis grau.

Die leicht abkratzbaren, rundlichen Stacheln sind anfänglich weißlichgrau, im Alter bräunlich und laufen am Stiele etwas herab.

Der feste, vom Hute abgesetzte, nach abwärts sich verjüngende Stiel wird 2—5 cm hoch, bis 2 cm dick, ist oben grauweißlich, unten braun und verhältnismäßig kurz.

Der Geschmack ist angenehm, der Geruch eigenartig aromatisch.

Er ist ziemlich häufig in trockenen Nadelwäldern, besonders Kiefernwaldungen.

Seine Erscheinungszeit ist der Herbst.

Er ist ein sehr schätzenswerter Speisepilz, der sich hervorragend zur Bereitung des Pilzmehles eignet. Als Gemüse muß er mit etwas Essig zubereitet werden; auch läßt er sich sterilisieren und trocknen.

Nr. 18. **Habichtspilz.** Eßbar.

Hydnum imbricatum L.

Nr. 19. Schafporling. Schafeuter.

Polypore des pacages.

Polyporus ovinus Schaeff.

Synon.: Boletus ovinus Fr., B. fragilis et albidus Pers.
Sporen: weiss.

Ein „Herdenpilz" kann der Schafporling genannt werden. Wo er sich vorfindet, tritt er stets in größeren Mengen auf. Die Hüte dieses Pilzes sind oftmals zusammengewachsen, aber auch einzeln findet er sich sehr häufig vor. Die Farbe der Oberhaut wechselt vom Weiß- bis ins Graugelbliche und Rötliche.

Der gebrechliche Hut ist fleischig, wird 4—12 cm breit, anfangs gewölbt, verflacht er sich später, ist sehr vielgestaltig, regelmäßig oder gelappt, auch rissig gefeldert.

Die weißen Löcher oder Poren an der Hutunterseite sind dichtstehend, sehr klein, kreisrund und laufen am Stiele herab.

Der kurze, gedrungene Stiel wird bis zu 4 cm dick; er ist weiß, derb, oft gekrümmt und steht nicht immer in der Mitte des Hutes.

Das Fleisch ist weiß, wird aber bald zitronengelb.

Der Geschmack ist jung sehr angenehm.

Seinen Standort hat der Schafporling in sandigen Nadelwäldern, wo er im Sommer und Herbst massenhaft auftritt.

Wenn sein Fleisch auch etwas hart ist, so gehört er dennoch zu den wohlschmeckenden Pilzen; beim Kochen färbt er sich zitronengelb. Zur Pilzmehlbereitung eignet er sich vorzüglich.

Nr. 20. Schwefelporling. Kuhmaul.

Polypore sulphure.

Polyporus sulphureus Fries.

Synon.: Polyporus caudicinus Schaeff. Boletus sulphureus Bull.
Sporen: eiförmig, farblos, 7—8 mkm lang, 4—5 mkm breit.

Wer hat in Gärten, besonders an Birnbäumen, den schönen, leuchtend-gelben, dachziegelartig sich aufbauenden Pilz nicht schon wahrgenommen und ob seiner Größe und Farbe bewundert? „Kuhmaul" nennt ihn die Landbevölkerung des Kantons Aargau.

Die verschieden gestalteten, sehr breiten, welligen Hüte sind ca. 4 cm dick und bilden vielteilige Rasen von $^2/_3$ und mehr Metern Durchmesser. Die Farbe des Hutes ist zart rosa oder orangerot.

Die kleinen Poren sind leuchtend schwefel- oder zitronengelb.

Das Fleisch ist gelblich, später weiß, käseartig, trocken zerreibbar.

Einen Stiel besitzt er meist nicht; der Pilz bereitet sich an Baumstämmen seitenständig nach allen Richtungen hin aus.

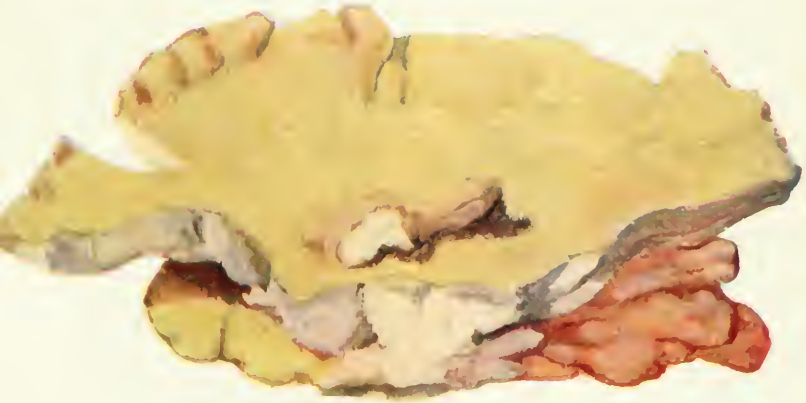
Geschmack und Geruch sind angenehm.

Er findet sich an alten Stämmen verschiedener Laubhölzer, besonders an Birnbäumen und Eichen vom April bis September.

Der Pilz ist eßbar und besonders wie saure Leber zubereitet ein schmackhaftes Gericht. Auch zur Bereitung von Pilzmehl eignet er sich.

Am Holze verursacht er Zersetzungserscheinungen, daher ist sein Erscheinen vom Obstzüchter gefürchtet.

Nr. 19. **Schafporling.** Eßbar.
Polyporus ovinus Schaeff.



Nr. 20. **Schwefelporling.** Jung eßbar.
Polyporus sulphureus Fries.

Nr. 21. Birkenpilz. Kapuzinerpilz.
Waſſerſchwamm.

Bolet des Bouviers. Bolet scabre.

Boletus scaber Bull.

Synon.: Boletus bovinus Schaeff., Bol. leucopodius Pers., Bol. nivens Fr., Bol. holopus Rostk.

Sporen rostbraun, spindelförmig oder lanzettlich, 14—18 mkm lang, 5—6 mkm dick.

Ein „Bergſteiger" unter den Pilzen iſt der Birkenröhrling. Bis hoch in die Alpen hinauf ſetzt er ſeinen Fuß und nicht ſelten bin ich ihm auf 1800 m Höhe noch begegnet. Anſpruchslos, mit dem Wenigen zufrieden, was des Lebens Notdurft ihm gewährt, findet er leicht ein beſcheidenes Plätzchen. Daher fühlt er ſich auch überall heimiſch. Ubi bene, ibi patria!

Die Farbe ſeines Hutes wechſelt mit gelb, hellbräunlich, rotbräunlich, dunkelgrau, rauchgrau bis ſchwärzlich, auch weißlich habe ich ihn ſchon gefunden. Bei Regenwetter iſt der Hut etwas klebrig, ſonſt trocken und glatt, wird aber auch manchmal ungleich oder netzartig riſſig. Er iſt fleiſchig, polſterartig gewölbt, weichſchwammig, wird 12 cm und mehr breit.

Die langen, feinen, rundlöcherigen Röhrchen ſind vom Stiele ſcharf abgeſondert, gewölbt, anfangs weißlich, ſpäter ſchmutzig-grauweiß und trennen ſich leicht vom Hutfleiſch.

Das ſaftige, fette, weiße Fleiſch verändert beim Bruche die Farbe nicht, nur ſelten wird es ganz ſchwach grau.

Der Stiel iſt im Verhältnis zum ſchweren, ſehr waſſerhaltigen Hute ſchwach und gern brüchig, ſchlank, in der Mitte etwas bauchig nach oben verdünnt, voll, 8—15 cm lang, weißlich, und mit faſrigen ſchwärzlichen Schuppen bedeckt, ſo daß er ein ſehr rauhes Ausſehen hat.

Der Geſchmack iſt angenehm. Der Geruch fehlt.

Am ſicherſten findet man ihn in Birkenwaldungen, iſt aber ſonſt in ſeinen Standorten nicht wähleriſch; mit lichten Laubwaldungen, Gebüſchen und Heideplätzen iſt er auch zufrieden, meidet aber die Tiefe großer Wälder. Er tritt bereits im Juni auf den Plan und hält bis zum November aus.

Er gehört zu unſeren guten und leicht erkennbaren Speiſepilzen. Leider wird er beim Kochen etwas ſchleimig.

Nr. 21. **Birkenröhrling.** Eßbar.
Boletus scaber Bull

Nr. 22. Rothaut-Röhrling. Frauenschwamm. Rotkappe.

Bolet à peau changeante.

Boletus rufus Schaeff.

Synon.: Boletus versipellis Fr., Bol. aurantius Sow., Bol. scaber Pers., Bol. floccopus Rostk.

Sporen länglich-spindelförmig, gelb, 14—20 mkm lang, 5—7,5 mkm dick.

Ein Männlein steht im Walde
Auf einem Bein
Und hat auf seinem Haupte
Rot Käppelein klein.

Mit großer Freude hat wohl schon jeder Pilzfreund den schönen Rothautröhrling begrüßt, wenn er ein kleines Trüppchen in allen Größen beisammen im Walde stehen sah. Mit seinem polsterförmigen beinahe kugelrunden Hute, dessen fast ziegelrote oder rotbraune, auch orangenfarbige Oberhaut über den Rand hinaus gegen die Röhren zu eingeschlagen ist, erreicht er oft die Breite von 30 cm. Der Hut ist glatt, feinfilzig und gewöhnlich trocken; nur bei anhaltend nassem Wetter ist er schmierig. Bei jungen Exemplaren ist der Hutrand dicht an den Stil angedrückt. Der überhängende Hutrand unterscheidet ihn vom Birkenröhrling (Boletus scaber) besonders.

Die Röhren sind frei, vom Stiele scharf gesondert, weiß und haben graue Mündungen, sehen also auch oft schmutzigweiß aus.

Das Fleisch färbt sich nach dem Anschneiden oder Brechen an der Luft langsam schwach bläulich, rötlich oder violett und wird später grau.

Der walzenförmige oder etwas bauchige Stiel wird bis zu 3 cm dick, ist kräftig, markig, 6 bis 15 cm hoch, nach oben schwächer werdend und mit grauen oder schwärzlichen Schüppchen um und um flockig bedeckt.

Der Geschmack ist angenehm, der Geruch unbedeutend.

Man findet ihn überall, in Nadel- und Laubwäldern, in Gebüschen und Heideplätzen, am liebsten aber hat er seinen Standort in Birkenwaldungen neben seinem nahen Verwandten, dem Birkenpilz, und tritt da mitunter massenhaft auf.

Er gedeiht den ganzen Sommer hindurch bis zum Spätherbste, Juli bis November.

Da der Rothaut-Röhrling fast überall und zwar sehr häufig vorkommt, gehört er auch zu den bekanntesten und beliebtesten Speisepilzen und wird ebensowohl als Suppen- wie als Gemüsepilz sehr geschätzt, nimmt aber beim Kochen eine schwärzliche Färbung an.

Zum Trocknen und Einmachen eignet er sich nicht.

Nr. 22. **Rothhauttröhrling.** Eßbar.
Boletus rufus Schaeff.

Nr. 23. Rotfuß-Röhrling.

Bolet à chair jaune. Bolet beau pied.

Boletus chrysentereon Bull.

Synon.: Boletus calopus Pers., Bol. pascuus Pers.
Sporen blassbraun, spindelförmig, 12 mkm lang, 4½ mkm dick.

Ein zierlicher, schlanker Pilz mit charakteristischen Kennzeichen, die besonders dem Anfänger in der Pilzkunde das sichere Bestimmen erleichtern, gut im Gedächtnis haften und gerade dadurch die Freude an den Pilzen fördern.

Die Farbe des Hutes ist braun oder braungelb, auch rotbraun oder fast gelb, anfangs feinfilzig oder flockig-schuppig, später glatt und bei trockenem Wetter rissig gefeldert, wobei das rötliche Fleisch unter der Oberhaut durchschimmert. Der Hut ist flach gewölbt, weich und 5—7 cm breit.

Die Röhren, anfangs zitronengelb, werden später grünlichgelb, haben ungleiche, ziemlich große eckige Mündungen, sind am Stiel angeheftet und mitunter rings um denselben niedergedrückt.

Das weiche Fleisch ist beim Bruche gelblich, dicht unter der Oberhaut kirschrot, und lauft hie und da etwas schwach bläulich an.

Je nach dem Stande des Pilzes ist der starre Stiel verschieden gefärbt, auf Waldwiesen schön kirschrot, im Walde mehr oder weniger rot angehaucht, meist bräunlichgelb. Er ist dünn und schlank, fast gleich dick (1—1,5 cm), faserig gestreift, meist etwas zerstreut, filzig.

Der Geschmack ist mild, der Geruch schwach obstartig.

Er ist sehr verbreitet und wächst in Nadelwäldern, auf mooligem Waldwiesen, an Waldrändern, grasigen Waldplätzen etc. truppweise vom Juli bis zum November.

Er ist ein sehr angenehm schmeckender Speisepilz, besonders als Mischpilz gut verwendbar.

Nr. 25. **Rotfußröhrling.** Eßbar.
Boletus chrysentereon Bull.

Nr. 24. Maronen-Röhrling.

Bolet bai brun.

Boletus badius Fr.

Synon.: Boletus glutinosus et spadiceus Krombh.
Sporen gelblich, länglich-spindelförmig, 15—20 mkm lang und 5—6 mkm dick.

Es herbstelt! Wenige Blumen blühen noch, die Blätter der Laubbäume beginnen sich zu verfärben, die ganze Natur rüstet sich für den langen Winterschlaf. Die „Hochsaison" des Steinpilzes ist vorüber. Nun tritt für ihn ein anderer, nicht minder wertvoller Pilz auf den weiten Plan und zwar noch zahlreicher als jener, so daß man auch ihn mit Recht das „Fleisch des Waldes" nennen kann.

Die Farbe des Hutes ist gewöhnlich kastanien- oder dunkelbraun, seltener braungelb. Der Hut ist anfangs halbkugelig gewölbt, dann polsterförmig ausgebreitet; in der Jugend etwas eingerollt, biegen sich im Alter die Huträndern oftmals in die Höhe. Die Oberhaut des Hutes ist glatt, bei feuchtem Wetter klebrig, bei trockenem Wetter glänzend. Der Hut ist sehr dick, jung fest, im Alter weichlich und wird 6—18 cm breit.

Die anfänglich kleinmündigen, gelbweißen Röhren sind am Stiele angeheftet und buchtig eingedrückt. Sie werden beim Drucke mit dem Daumen blaugrünlich, wenn der Pilz frisch dem Boden entnommen, später schmutzig-gelb. Im Alter färben sich die Röhrchen grün und haben ziemlich weite, eckige Mündungen.

Das weiße oder gelblich-weiße Fleisch des Hutes ist 2—6 cm dick und wird beim Schnitt oder Bruche nach den Röhren hin schwach graublau, nach der Oberhaut zu etwas rötlich.

Der meist daumendicke, filzige, volle Stiel ist fast immer braun gestreift, gleichmäßig dick, mitunter gekrümmt und wird 4—9 cm hoch. Er ist gewöhnlich heller in der Farbe wie der Hut.

Geschmack angenehm mild, Geruch obstartig.

Er wächst meist einzeln in Nadel- und Laubwäldern in großen Mengen. Der Maronenpilz zeigt sich schon vom August ab, häufiger findet man ihn im Herbste, und dauert ziemlich lange an.

Er ist ein vorzüglicher Speisepilz, sowohl als Suppe wie als Gemüse und läßt sich gut trocknen.

Nr. 24. **Maronenröhrling.** Eßbar.
Boletus badius Fr.

Nr. 25. Körnchen-Röhrling. Schmerling.

Bolet granulé.

Boletus granulatus L.

Synon.: Boletus flavo-rufus Schaeff., Boletus lactifluus Sow., Boletus circinans Pers.

Die Sporen sind oblong, hyalin, 8—10 mkm lang und 3 mkm dick.

Ein leicht erkennbarer und mit einem andern nicht verwechselbarer Pilz ist sicherlich auch der Schmerling.

Er ist im Jugendzustande und bei feuchtem Wetter mit einer rostbraunen, schleimigen Masse bedeckt und erscheint dann rötlich bis braungelb. Der Schleim verschwindet allmählich, der Hut wird dann glatt, glänzend und gelblich. Zuerst abgerundet, kegelförmig, dann polsterförmig ausgebreitet, Rand scharf und eingebogen, später gerade. Die feine Oberhaut des Hutes läßt sich leicht abziehen. Er wird 5—8 cm breit.

Die kurzen, hellgelben Röhrchen mit den feinen rundlichen Mündungen sind am Stiel angewachsen. In der Jugend hängen an den Mündungen kleine Tropfen eines weißen Saftes.

Das Fleisch ist hellgelb bis goldgelb.

Der Stiel ist walzenförmig, nach oben oft verjüngt und ohne Ring. Er ist gelblich oder weißgelblich und gegen die Röhrchen zu mit kleinen, anfangs weißen, später bräunlichen oder schwärzlichen körnigen Pünktchen bedeckt. Diese Körnchen sind ein sicheres Erkennungszeichen des Pilzes. Er wird 5—8 cm hoch.

Der Geschmack ist angenehm, der Geruch obstartig.

Seinen Standort hat der Schmerling auf grasigen Plätzen in lichten Laub- und Nadelwaldungen, auf Waldwiesen und an Waldrändern. Er tritt meist gruppenweise oder in Hexenringen auf und liebt besonders kalkhaltigen Boden.

Seine Erscheinungszeit ist der Sommer und Herbst (Juli bis Oktober). Er findet sich überall und ziemlich häufig, besonders an Waldrändern.

Er ist ein sehr guter Speisepilz, zur Suppe wie als Gemüse vorzüglich, und läßt sich auch in Essig einmachen.

Nr. 25. **Körnchenröhrling.** Eßbar.
Boletus granulatus L.

Nr. 26. Steinpilz. Pilztling. Herrenpilz.

Bolet comestible. Cèpe. Cèpe commun. Grosse queue. Porchin. Bolé. Midotte. Gros Pied Potiron. Polonais Tonton.

Boletus edulis Bull.

Synon.: Boletus bulbosus Schaeff., Bol. esculentus. Pers., Bol. crassipes Schum., Bol. aeneus Rostk.

Sporen länglich-spindelförmig, gerade, gelb, 14 bis 16 mkm lang, 4 bis 4,5 mkm dick.

Man nennt den Steinpilz das „Fleisch des Waldes", weil er an Nährwert die meisten Pilze übertrifft und seiner Größe wegen sehr ergiebig ist.

Der in der Jugend ziemlich fest in der Erde sitzende Pilz ist anfänglich halbkugelig und mit dem dickbauchigen Stiele fest verwachsen. Später breitet sich der Hut polsterförmig aus und verflacht im Alter. Er erreicht manchmal die respektable Größe von über 30 Zentimeter Durchmesser. Er ist kahl und nackt, fast glänzend und wechselt die Farbe von bräunlich-weiß bis zu schwarzbraun. Auch in rotbrauner Farbe findet er sich häufig in Fichtenwaldungen.

Die Röhrchen sind in der Jugend weiß, werden später gelblich und bei ausgewachsenen Exemplaren grünlich, gehen aber im alten Zustande in schmutziggrüne Färbung über. Sie sind am Stiele nicht ausgewachsen, anfänglich kurz und sehr dicht stehend, sodaß sie nur als eine einzige weiße Masse erscheinen, welche sich leicht vom Hute loslösen läßt.

Der Stiel ist bei jungen Exemplaren meist eiförmig knollig, dickbauchig, gewöhnlich größer als der Hut. Erst später streckt sich der Stiel walzenförmig. Die Farbe desselben ist meist hellbräunlich, kommt aber auch in weißlicher Färbung vor. Der Stiel ist gewöhnlich mit einem mehr oder weniger stark ausgeprägten Netz überzogen und stets voll, aber weicher anzufühlen als der Hut.

Das Fleisch ist rein weiß, unter der Oberhaut etwas rötlich, bei jungen Exemplaren kernig fest, bei älteren weichlich. Die weiße Farbe verändert sich auch nicht beim Trocknen und Kochen.

Der Geschmack ist nußkernartig. Der Geruch angenehm.

In nebenstehenden Bildern präsentiert sich der Steinpilz in vier Stadien: Oben im Reifezustand, links unten in der „Jugend" und rechts im „Alter".

Der Steinpilz wächst in Laub- und Nadelwäldern, oft in großen Mengen und findet sich vom Monat Mai ab bis zum November. Seine Hauptzeit ist der August und September. Im Gebirge findet er sich noch in bedeutenden Höhen (1200 bis 1800 Meter).

Der Steinpilz ist neben dem Eierpilz wohl der bekannteste unter den Pilzen und als vorzüglicher Speisepilz in allen Ländern hoch geschätzt. Er läßt sich sowohl roh essen, als Gemüse- und Suppenpilz gut verwenden, wie auch sehr gut trocknen. In Blechdosen eingemacht, wird er in großen Mengen in den Handel gebracht.

Siehe auch unter Einmachen und Trocknen der Pilze.

Nr. 26. **Steinpilz.** Eßbar.
Boletus edulis Bull.

Nr. 27. Weißgelblicher Röhrenpilz.

Bolet muqueux.

Boletus collinitus Fries.

Synon.: Bol. Boudieri Quell. Bol. circinans Alb. et Schw. Bol. inunctus Krombh.

Sporen: olivenfarben-bräunlich.

Ein Freund der Alpenländer und besonders der Schweiz ist dieser zierliche, in der Jugend sehr schöne Röhrenpilz.

Es gibt da Wälder, wo der Pilz in solchen Mengen auftritt, daß man ihn in Waschkörben sammeln könnte. Aber auch im Flachlande tritt er hie und da auf, wenn auch nicht in großen Pilzlagern.

Der polsterförmige, glatte Hut wird 8–12 cm breit, ist anfangs mit einem klebrigen Schleim bedeckt, der im Alter eintrocknet. Die Farbe des Hutes ist weiß bis weißgelblich, der dünne Rand aber ist zitronengelb.

Die Röhren sind am Stiele angeheftet, meist in zwei geteilt, erst blaß, dann gelb und in der Jugend hell betropft.

Das weiße Fleisch ist wässerig und wird beim Schnitte gelblich.

Der feste Stiel verjüngt sich nach unten, ist weiß, nach der Spitze zu gelblich, später braun werdend, und ist reichlich mit angedrückten rotenSchüppchen besetzt.

Der Geschmack ist süß, der Geruch angenehm.

Er wächst hauptsächlich in Nadelwäldern gesellig, ist aber nicht zu häufig.

Seine Zeit ist der August, September und Oktober.

Er ist eßbar, wenn er auch als Gemüse nicht besonders schmackhaft ist. Er läßt sich auch trocknen und dann zu Pilzmehl verarbeiten.

Nr. 27. **Weißgelblicher Röhrenpilz.** Eßbar.
Boletus collinitus Fries.

Nr. 28. Zierlicher Röhrling. Schmerling.

Schafhäutl.

Bolet elegant.

Boletus elegans Schum.

Synon.: Bol. annulatus Bull. Bol. luteus Grev. Bol. flavidus Krombh.
Sporen: olivenfarben, bräunlich oder braun.

In dem Feuilleton einer Zeitung habe ich einmal gelesen, daß man alle jene Röhrenpilze meiden soll, deren Hut schmierig ist. Durch derartige „Volksbelehrung" mag es kommen, daß gerade die feinsten Speisepilze fortgeworfen und giftige Arten gesammelt werden. Unser Schmerling gehört zu jenen, die man achtlos oder furchtsam übergeht, obwohl er der Beachtung vollauf würdig wäre. Schon sein zierliches Aussehen ladet zum Mitnehmen ein.

Der kugelige Hut ist anfangs durch einen häutig-fädigen Schleier mit dem Stiel verbunden. Sobald der Hut sich flach zu wölben beginnt, zerreißt der Schleier und bleiben schwache Reste am Hutrand zurück. Die Farbe des Hutes ist verschieden: goldgelb oder schwefelgelb, rostfarbig bis braun. Bei feuchtem Wetter ist der Hut stets mit einem widrigen Schleim überzogen, im Alter trocknet dieser Schleim ein und der Hut ist dann glänzend. Dieser Schleim läßt sich aber sehr leicht durch Abziehen der Oberhaut, die sich mit einem einzigen Rucke vom Hutfleische löst, entfernen. Der Hut dieses Pilzes wird bis zu 15 cm breit.

Die Röhrchen laufen am Stiele herab, haben eckige, kleine, gold- oder schwefelgelbe Mündungen, die später schmutziggelb werden und beim Drucke sich etwas rötlich färben.

Das saftige, wässerige Fleisch ist gelb und verändert beim Brechen oder Schneiden seine Farbe nicht.

Der feste, volle Stiel ist ungleich lang, 5—15 cm, goldgelb, später rötlich werdend und mit einem schwachwulstigen, vergänglichen, weißen, später gelb färbenden Ring, den Resten des oben angeführten Schleiers, versehen. Oberhalb des Ringes ist der Stiel weißgelblich, im Alter rotbraun punktiert.

Der Geschmack ist etwas süßlich, der Geruch angenehm, obstartig.

Er findet sich in Laub- und Nadelwäldern, besonders an Waldrändern meist truppenweise, dann auf Waldwegen und in Straßengräben schon frühzeitig und bleibt bis in den Oktober hinein.

Er ist ein wohlschmeckender Speisepilz, besonders als Gemüse. Trocknen läßt er sich nicht gut.

Unter den beringten Röhrenpilzen ist kein Giftpilz!

Nr. 28. **Zierlicher Röhrling.** Eßbar.

Boletus elegans Schum.

Nr. 29. Gallenröhrling. Bitterling.

Bolet chicotin.

Boletus felleus Bull.

Synon.: Tylopillus felleus Bull.
Sporen: spindelförmig, rötlich, 12—16 mkm lang, 4—5 mkm breit.

Ein ganz infamer Tropf! Weil er sich, besonders in der Jugend, das Aussehen des Steinpilzes zu geben weiß, hat er schon manchen Pilzfreund schmählich hinters Licht geführt. Sogar auf Pilzmärkten habe ich ihn von Händlerinnen als Steinpilz feilbieten sehen und es bedurfte manchmal des drastischen Beweises der Kostprobe durch die Händlerin, um sie ihres Irrtums zu überführen. Und doch ist er auch äußerlich vom Steinpilze nicht schwer zu unterscheiden. Nur obacht geben, heißt es hier.

Der Hut gleicht in der Form dem des Steinpilzes, nur ist seine Farbe niemals so dunkel, wie beim Steinpilz. Anfänglich ist der Hut polsterförmig, breitet sich dann später zwischen 8—11 cm aus; er fühlt sich viel weicher an, als der Steinpilzhut. Die Farbe des kahlen Hutes ist verschieden: grau, honiggelb, braungelb, rötlich oder mattbraun.

Die Röhrchen sind anfangs angewachsen, dann vom Stiele scharf gesondert, sehen schaumig gewölbt aus, also nicht so gleichmäßig eben wie beim Steinpilz, haben große, weitstehende, eckige Mündungen, sind anfangs weiß, färben sich dann später zartrosa. Beim Bruche sind die Röhrchen fleischfarbig, beim Steinpilz hingegen sind die Poren sehr klein und bleiben beim Brechen weiß oder weißlich.

Das weiße Fleisch färbt sich beim Bruche zartrötlich. Der volle, walzenförmige Stiel ist dem Hute gleichfarbig (mitunter etwas olivenfarbig), nach oben verjüngt, nach unten zuweilen bauchig, grobnetzig gezeichnet, selten kleinschuppig; er wird 8 und mehr cm hoch.

Der Geschmack ist gallenartig bitter, Geruch schwach.

Er wächst in Nadelwaldungen, seltener in Laubwaldungen, oft neben dem Steinpilz, im Sommer bis anfangs Herbst. In nassen Jahren ist er häufiger.

Ungenießbar.

Nr. 29. **Gallenröhrling.** Ungenießbar.

Boletus felleus Bull.

Nr. 30. Dickfuß-Röhrling. Bitterpilz. Bitterling.

Bolet à pied épais.

Boletus pachypus Fries.

Synon.: Bol. elatus Pers., Bol. albus ventur., Bol. picrodes Rostk.
Sporen: breiteiförmig, ockergelb, 12 mkm lang, 5—6 mkm dick.

Auch einer von denen, die sich so gerne als den edlen Steinpilz ausgeben möchten; sieht der Pilzfreund ihm aber genauer unter den Hut, so merkt er sofort den Hochstapler.

Sein Hut gleicht dem des Steinpilzes in der Form, weniger aber in der Farbe. Diese ist beim Bitterling anfangs bräunlich, später blaßledergelb. Der 10—20 cm breite, schwachfilzige Hut ist erst polsterförmig, verflacht dann und ist zuletzt etwas eingedrückt.

Die ziemlich langen Röhrchen sind um den Stiel herum kürzer, haben runde, gelbe, später grünliche Mündungen, welche sich durch den leisesten Fingerdruck blau färben. Dadurch ist er kinderleicht vom Steinpilz zu unterscheiden.

Das Fleisch ist weißlich und färbt sich beim Bruche blaßbläulich.

Der 2—5 cm dicke, feste Stiel ist anfangs kurz, fast eiförmig knollig, streckt sich dann walzenförmig. Die Farbe desselben ist gelb, jedoch mit einer oft intensiv blutroten oder dunkelkarminroten Netzzeichnung versehen. Niemals fehlt dem Dickfußröhrling die rote Krawatte am Stiele; nur wenn der Pilz längere Zeit der Erde entnommen ist, verblaßt sie.

Der Geschmack ist bitter, der Geruch nicht unangenehm.

Sein Lieblingsaufenthalt ist der Buchenwald, aber auch in andern Wäldern trifft man ihn, jedoch seltener.

Er erscheint vom August bis Oktober.

Ungenießbar, aber nicht giftig.

Nr. 30. **Dickfußröhrling.** Ungenießbar.

Boletus pachypus Fries.

Nr. 31. Schwarzschuppiger Röhrenpilz.

Bolet strobilacé.

Boletus strobilaceus Scop.

Synon.: Bol. squarrosus Pers., Bol. strobiliformis Villars., Strobilomyces strobilaceus Berkl.

Sporen: fast kugelig, schwarzbraun, ca. 13 mkm lang, 9—10 mkm dick.

Ein eigenartiger, sehr seltener Pilz.

Der polsterförmige, derbfleischige, später sich verflachende Hut wird 5—12 cm breit. Durch dicke, flockige, sparrig abstehende Schuppen (Zapfen), die sich dachziegelartig aufeinanderreihen, erhält der Hut das Aussehen des Habichtspilzes. Manchmal ist die Oberhaut nur rissig-schuppig gefeldet. Die Farbe desselben ist gewöhnlich schwärzlich oder dunkelumbrabraun, aber auch heller.

Die langen Röhren sind am Stiele angeheftet, haben große, weite, eckige Mündungen, sind anfangs weißlich, später grau bis schmutziggraubraun.

Das Fleisch ist weiß, färbt sich bald rötlich, später schwärzlich.

Der walzenförmige Stiel ist meist gebogen, nach oben gefurcht, 2—3 cm dick, bis 15 cm lang, anfangs grau, später schwärzlich und am Grunde braun.

Der Geschmack und Geruch unbedeutend.

Er wächst vereinzelt in Laub- und Nadelwäldern der südlichen Alpenländer, selten im Norden.

Erscheinungszeit: September, Oktober.

Wenn er auch eßbar ist, so ist er dennoch kein empfehlenswerter Speisepilz, da ein Gericht davon nicht besonders schmackhaft ist.

Nr. 31. **Schwarzschuppiger Röhrenpilz.** Eßbar.

Boletus strobilaceus Scop.

Nr. 32. Hexenpilz. Schusterpilz. Safranpilz.

Bolet blême.

Boletus luridus Schaeff.

Synon.: Boletus rubeolarius Bull., Bol. tuberosus Schrad., Bol. subvescus Schrank., Bol. nigrescens Pallas., Bol. mutabilis Schult., Bol. satanas Rostk.

Die Sporen sind grünlich, eiförmig, 15 mkm lang, 9 mkm dick.

Wohl kein Pilz wird bezüglich Eßbarkeit oder Giftigkeit so viel angestritten als gerade der Hexenpilz.

Die Farbe des Hutes ist meist dunkel, entweder dunkelgraubraun, olivengrünbraun bis schwarzbraun. Die Oberhaut ist samtartig, im Alter glatt. Stets aber hat die Oberhaut einen olivengrünlichen Schimmer; bei feuchtem Wetter fühlt sie sich etwas schmierig an. Der Hut ist fleischig, polsterförmig und wird bis 30 cm breit. Bei jungen und mittleren Exemplaren ist der Hutrand nach dem Stiele zu etwas eingezogen.

Die am Stiele freistehenden Röhrchen sind innen grünlichgelb, unten an den Mündungen aber lebhaft karminrot.

Das gelbe Fleisch ist fest und wird beim Schneiden oder Brechen sofort dunkelblau oder grünlichblau und ist von einem faden Geschmack.

Der Stiel ist nach dem Hute zu rotgelb oder karminrot, nach untenhin gelblichgrün oder goldgelb. Er ist knollig oder keulenförmig, oft auch ziemlich gleich, fest, in der Jugend bauchig und mit einem deutlichen roten Gitter versehen. Eine Abart hat kurzen, knolligen, fast glatten Stiel, eine andere dünnen, zylindrischen, nicht genetzten, aber kleinschuppigen Stiel.

Der Geruch ist angenehm, der Geschmack mild.

Er kommt sehr häufig mit dem Steinpilz vor, besonders in Laub- und Nadelwäldern, am liebsten an den Rändern vielbegangener Waldwege.

Er erscheint bereits im Juni und dauert tief in den Oktober hinein. Obgleich dieser Pilz von manchen Autoren als sehr giftig bezeichnet wird, hat die Praxis, sowie meine eigene langjährige Erfahrung ihn schon längst als köstlichen Speisepilz schätzen gelernt. An vielen Pilzmärkten ist er ein gesuchter Leckerbissen und wird dort unter dem Namen Safranpilz in den Handel gebracht.

Das sichere Kennzeichen dieses Pilzes sind der samtartige olivengrüne Schimmer der Oberhaut, die karminroten Röhrchen an der Unterseite des Hutes und das sofortige Blaugrünwerden des gelben Fleisches.

Beim **giftigen Satanspilz** färbt sich das Fleisch beim Bruche zuerst rot, dann violett und erst nach längerer Zeit blau. Der Hut des giftigen Satanspilzes ist niemals dunkel, sondern stets weißlich oder weißgelblich.

Bis man eine ganz sichere Kenntnis des Hexenpilzes sich angeeignet hat, ist es ratsam, an der Regel festzuhalten: Alle Röhrenpilze mit roten Röhrenmündungen sind für den Anfänger zu meiden.

Nr. 32. **Hexenröhrling.** Eßbar.
Boletus luridus Schaeff.

Nr. 33. Satanspilz. Teufelsschwamm.

Bolet satan.

Boletus satanas Lenz.

Synon.: Bol. sanguines Krombh., Bol. luridus Viviani., Bol. marmoreus Roques.

Sporen eiförmig oder spindelförmig, 12 mkm lang, 5—6 mkm dick.

Der Satanspilz ist ein ganz gefährlicher Giftpilz. Glücklicherweise ist er äußerst selten. Vielfach werden andere oft harmlose Pilze, nur weil sie rote Röhrenmündungen tragen, für den Satanspilz gehalten, doch schadet dieser Irrtum niemand. Für den Pilzforscher ist es nicht gleichgültig, den wirklichen Satanspilz kennen zu lernen.

Der anfangs halbkugelige, fleischige Hut breitet sich später bis zu 20 cm aus. Die Oberhaut des Hutes ist kahl, bei feuchtem Wetter schwach klebrig, anfangs bräunlich-ledergelb, später weißlich Niemals trägt er aber den grünlichen Schimmer des Hexenpilzes (Boletus luridus).

Die Röhren stehen frei vom Stiele ab und haben kleine, anfangs blutrote, im Alter orangenfarbene Mündungen, welche beim Drucke sich sofort dunkelblau verfärben.

Das Fleisch ist weißlich, färbt sich beim Bruche oder Schnitte erst rötlich und geht dann allmählich ins violette über. Beim Hexenpilz färbt sich die Bruchstelle sofort tiefblau.

Der aufgedrunsene Stiel ist eiförmig bauchig, seltener walzenförmig, wird 5—8 cm hoch, ist blutrot genetzt und nach dem Hute zu prachtvoll orangegelb. Das maschenartige Netz ist jedoch nicht immer ausgeprägt.

Der Geschmack und Geruch sind mild.

Liebt nur kalkhaltigen Boden, besonders Muschelkalk und ist daher in vielen Gegenden höchst selten. Wo er aber vorkommt, trifft man ihn an Rändern von Laubwäldern und in Hecken.

Er erscheint frühzeitig im Sommer und nur vereinzelt im Herbst. Der Satanspilz ist sehr giftig.

Der praktische Pilzfreund meidet am besten alle Röhrenpilze, deren Hutunterseite rot gefärbt ist, dann kann er den Satanspilz niemals einsammeln.

Nr. 33. **Satanspilz. Giftig.**

Boletus satanas Lenz.

Nr. 34. Eierpilz. Rehling. Rehgaißl. Pfifferling. Gähling.

Chanterelle comestible. Gyrole. Jauniotte. Mousseline.

Cantharellus cibarius Fr.

Synon.: Agaricus cantharellus L., Merulius cantharellus Pers.
Sporen rundlich elliptisch, farblos, 8–9 mkm lang, 5–6 mkm dick.

Der in Form und Größe sehr veränderliche Pilz ist wohl der bekannteste unter allen. Im Jugendzustande gewölbt, breitet er sich später aus und wird dann trichterförmig. Der Rand ist eingerollt, im Alter gelappt. Das Fleisch ist fest und weißgelblich. Die Farbe des ganzen Pilzes ist dotter- oder hellgelb. Die Falten sind durch Verästelung miteinander verbunden und laufen am Stiel herab, welcher sich nach oben in den Hut verbreitert. Der Geruch ist angenehm, der Geschmack pfefferartig.

Er kommt überall vor und wächst vom Juni bis zum November. Er ist ein schmackhafter Speisepilz, leider aber wegen seines schwerlöslichen Eiweißgehaltes, das in Pilzcellulose eingeschlossen, wenig nahrhaft und schwer verdaulich, daher für schwache Mägen nicht zu empfehlen. Er läßt sich gut trocknen.

Nr. 35. Trompeten-Pfifferling.

Chanterelle en tube.

Cantharellus tubaeformis Bull.

Synon.: Helvella tubaeformis Bull, Merulius hispidus Scop., Mer. villosus. Pers.
Sporen weisslich, 7–8 mkm lang, 4½ mkm dick.

Wenn der Eierpilz seltener zu werden beginnt, tritt für ihn der Trompetenpfifferling auf den Plan. Er findet sich fast noch häufiger als jener und ist leicht zu erkennen wegen seiner trompetenähnlichen Form. Der Hut ist gewöhnlich bräunlich, später gelblich verblassend von der Mitte aus bis zum Stielende trichterförmig durchbohrt. Der Rand des Hutes ist wellig verbogen und gelappt.

Die Falten sind dick, verzweigen sich und laufen am Stiel herab; sie sind anfangs ockergelb, später graugelb.

Das Fleisch ist weißlichgelb.

Der hohle Stiel ist meist eckig zusammengedrückt, erst ockergelb, dann braungelb, zirka 6 cm hoch.

Der Geschmack ist erdig, Geruch fehlt.

Er gedeiht in moosigen Nadelwäldern, erscheint schon im August und liefert im Herbste ansehnliche Ernten.

Er ist ein recht ergiebiger Speisepilz, der sich auch leicht trocknen läßt, doch soll man ihn vor dem Kochen des erdigen Geschmackes wegen etwas abbrühen.

Eierpilze. Jung.

Nr. 35. **Trompetenpfifferling.** Eßbar.
Cantharellus tubaeformis Bull.

Nr. 34. **Eierpilz.** Eßbar.
Cantharellus cibarius Fr

Nr. 36. Kahler Krämpling.

La chanterelle brune.

Paxillus involutus Fr.

Synon.: Agaricus involutus Batsch., Ag. lateralis Schaeff., Ag. contriguus Bull., Rulhea involuta Krombh.

Sporen: elliptisch, gelb, 8–16 mkm lang, 6 mkm dick.

Wenn die „Mailüfterl“ wehen, die Maikäfer ihre ersten Flug- und Freßversuche unternehmen, tritt auch der Kahle Krämpling an die „Oeffentlichkeit“. Kahl heißt er nicht etwa deswegen, weil er keine Haare auf seinem „Haupte“, sondern weil sein Fuß nicht den sammethaarigen „Strumpf“ seines größeren Vetters, des Samtfußkrämplings, trägt, und Krämpling wegen seines umgekrämpelten Hutrandes.

Der kompakte Hut ist anfangs flach, dann niedergedrückt, fast trichterförmig, 20 cm und mehr breit; der Rand ist scharf eingerollt und etwas filzig. Bei Regen ist die Oberhaut etwas schmierig, trocken fühlt sie sich an wie Handschuhleder. Die Farbe des Hutes ist ockergelb.

Die breiten Blätter sind gelblich bis lehmfarbig und färben sich durch den leisesten Druck dunkelbraun. Sie laufen am Stiele herab, und sind dem Stiele zu mit Querleisten verbunden (anastomisierend).

Das blaßgelbliche Fleisch färbt sich bei Verletzungen bräunlich.

Der volle Stiel wird 5–8 cm lang, 1–2½ cm dick, ist kahl, mittelständig, blaßgelb, d. h. blasser als der Hut; ein Druck färbt die berührte Stelle rotbraun.

Der Geschmack ist etwas säuerlich, der Geruch obstartig.

Er kommt fast überall vor, tritt stets in großen Mengen in Laub- und Nadelwäldern auf.

Seine Wachstumsperiode beginnt im Mai und dauert bis zum Herbste an.

Er ist eßbar und gilt allgemein als ein wohlschmeckender und wertvoller Pilz, obgleich sein Fleisch beim Kochen sich etwas dunkel färbt.

Nr. 36. **Kahler Krämpling.** Eßbar.
Paxillus involutus Fr.

Nr. 37. Faltentintling.

Agaric pie. Goutte d'encre.

Coprinus atramentarius Bull.

Synon.: Agaricus atramentarius Bull. Ag. plicatus Pers. Coprinus plicatilis Curt.

Sporen: elliptisch, 9—10 mkm lang, 6 mkm dick.

Die größeren Tintlinge sind, solange sie noch jung, ganz beachtenswerte Pilze, später aber besitzen sie die heimtückische Eigenschaft, sich in eine schwarze Brühe zu verwandeln. Dies mußte zu ihrem Leidwesen eine Pilzfreundin meiner Bekanntschaft praktisch erfahren. Sie stopfte einem sie begleitenden Jungen den Rucksack voll ziemlich ausgewachsener Tintlinge; auf dem langen Nachhausewege verwandelten sich diese in „Tinte", die dem Knaben durch die Kleidung hindurch den Rücken hinabfloß. Zu Hause angekommen, war der Kleine auf der Aversseite ein Europäer, auf der Reversseite aber ein Neger!

Der dünnhäutige, ziemlich fleischige Hut des Faltentintlings ist anfangs zylindrisch-eiförmig, breitet sich dann später glockenförmig aus und ist runzelig-faltig. Der Rand ist in der Jugend verbogen, zuletzt stellt er sich nach oben. Gegen den Scheitel hin ist er anfangs mit kleinen, leicht abstreifbaren, bräunlichen Schüppchen bedeckt, später kahl. Er wird bis 11 cm hoch, ist schmutzig-weißgrau, nach unten hin hellgrau, etwas seidenglänzend und zerschlitzt später.

Die bauchigen, 1 cm breiten Blätter sind anfangs weiß, färben sich dann purpurbraun, endlich schwarz und zerfließen; aber nicht immer, manchmal vertrocknen sie. Die Blätter sind entferntstehend, frei, d. h. vom Stiele durch eine kahle Platte getrennt.

Das Fleisch ist weißlich.

Der feste, etwas hohle, innen gezonte Stiel ist 1¼ cm dick, wird bis 18 cm lang, mit einem vergänglichen Ringe unterhalb der Mitte versehen und von weißer Farbe.

Geschmack und Geruch sind angenehm.

Er liebt fett gedüngten Boden und kommt darum häufig in Gärten, an Wegen, in Dörfern, auf Komposthaufen, am Grunde alter Stämme oft büschelweise vor.

Erscheint vom Juli bis Ende November.

So lange er jung ist, ist er eßbar, muß aber am Tage des Sammelns noch zubereitet werden. Sie dienen am besten zur Bereitung der „Pilz-Soja". Wenn er älter ist, fertigt man aus ihm Tinte, wie vom Schopftintling.

Nr. 57. **Faltentintling.** Jung eßbar.
Coprinus astramentarius Bull.

Nr. 38. Schopf-Tintling.

Coprin à chevelu. Goutte d'encre.

Coprinus porcellanus Schaeff.

Synon.: Coprinus comatus (Flor. Dan., Pers.) Müll., Agaricus comatus Flor. Dan., Ag. porcellanus Schaeff., Ag. typhoides Bull., Ag. fimetarius Bolt., Agaricus cylindricus Sow.

Die Sporen sind braun, elliptisch, 11—13 mkm lang und 6—8 mkm dick.

Auf dem saftigen Grün der Parkwiese, unter dem verworrenen Geäste des Zierstrauches im Garten, auf brachliegenden Beeten und Aeckern leuchtet uns in blendendem Weiß ein eigenartiges schlankes Gebilde entgegen. Da wo wir bisher noch niemals etwas wahrgenommen haben, hat in einer warmen Augustnacht das Machtwort der Natur eine Menge Pilze wie Soldaten in Reih und Glied erstehen lassen. So rasch sie gekommen, so rasch verschwinden sie wieder, darum heißt es sputen, den Tintling uns nutzbar zu machen. Wie sieht er nun aus?

Dieser schöne, zarte, fleischige Pilz hat in der Jugend einen glatten, weißen Hut, der sich erst kegelförmig und bald bis zu 10 cm Höhe walzenförmig emporstreckt. Dann ist er mit breiten, bräunlichen, abstehenden oder angedrückten Schuppen besetzt, die dem Hute ein schmutzig weißliches, ins lilafarbige spielendes Aussehen verleihen. Am Scheitel ist er zuweilen bräunlich. Der Rand des Hutes ist anfangs dicht am Stiele geschlossen, zerschlitzt sehr bald und löst sich dann fortwährend mit den Blättern zu einer schwarzen, tintenähnlichen Brühe auf, bis nichts mehr übrig ist als der nackte Stiel.

Die Blätter sind sehr dichtstehend, frei, zuerst weiß, werden dann, wenn der Auflösungsprozeß beginnt, von der Schneide her rosenrot, dann bräunlich und endlich purpur oder tiefschwarz.

Das Fleisch ist im Jugendzustande reinweiß.

Der faserige Stiel ist ebenfalls schön weiß, schlank, wird 14 und mehr cm lang und $1^1/_2$ cm dick, ist innen hohl und mit einem spinnwebartigen Pilzfädengeflecht gefüllt, am knolligen, wurzelnden, mitunter mit einer Scheide versehenen Fuße aber voll. Er hat in der Mitte einen beweglichen, ziemlich dauerhaften Ring.

Geschmack und Geruch fehlen.

Er wächst am liebsten in feuchten Gärten, Parkanlagen, gut gedüngten Wiesen, auf Grasplätzen, an Wegen, überall auf gedüngtem, feuchtem Boden, höchst selten in Wäldern.

Er erscheint im Herbst in großen Mengen.

Er ist ein vorzüglicher, dem Champignon gleichwertiger Speisepilz, solange er jung ist und die weißen Blätter sich nicht zu verfärben beginnen. Er läßt sich als Gemüse und zur Suppe verwenden.

Sobald die Färbung der Blätter ziemlich fortgeschritten ist, kann man von dem Schopftintling eine sehr gute, haltbare Tinte bereiten. Man läßt die Pilze in einer Schale zerfließen, gießt dann die Flüssigkeit ab und setzt ihr einige Tropfen Nelkenöl und etwas Gummi arabicum zu.

Nr. 38. **Schopftintling.** Eßbar.
Coprinus porcellanus Schaeff

Nr. 39. Großer Schmierling.

Agaric glutineux. Gros clou.

Gomphidius glutinosus Schaeff.

Synon.: Agaricus glutinosus Schaeff., Ag viscidus Pers.
Sporen oblong, blassgelb oder bräunlich, 18—23 mkm lang, 6—8 mkm dick.

Wie wenig man vom äußeren Ansehen eines Pilzes auf dessen inneren Wert Schlüsse ziehen kann, zeigt so recht der Schmierling. Nicht umsonst hat er seinen bezeichnenden Namen: vom Hute bis zum Stielende ist er mit einer klebrigen, widerwärtig sich anfühlenden schleimigen Masse überzogen, an der dann zum Ueberfluß auch noch gewöhnlich Nadeln, Erde, dürres Gras usw. haften, kurz ein ganz schmieriger Geselle, den zarte Hände nur ungern berühren, und doch ist er des Sammelns sehr wert

Der anfangs gewölbte, dann verflachte und niedergedrückte Hut ist grau- oder purpurbraun, oft schwarzgefleckt, wird 5—14 cm breit, fleischig, mit scharfem, nacktem, eingerolltem Rande; er ist immer mit einem schleimigen Ueberzuge bedeckt, der sich mit der Oberhaut leicht entfernen läßt. In der Jugend ist der Hut durch einen spinnwebeartigen und schleimigen Schleier mit dem Stiele verbunden, welcher als klebriger, schwacher Ring am letzteren sichtbar ist.

Die anfangs weißlichen Blätter werden später schmutziggrau, mitunter auch olivengrünlich, im Alter schwarzgrau, sind sehr dick und gallertartig, angewachsen und laufen in Verzweigungen am Stiele herab

Das Fleisch ist ziemlich fest, weißlich, später schmutziggrau.

Der Stiel wird 5—9 cm hoch, 1¼ bis 1½ cm dick, ist mit einem häutigen, schwachen Ring versehen, voll und am Grunde etwas verdickt; vom Ring ab ist der Stiel innen und außen gelb oder hellbräunlich; auch er ist mit einer schleimigen Masse überzogen, die nicht von Schnecken etc. herrührt, wie vielfach angenommen wird, sondern die der Pilz selbst absondert.

Der Geruch ist schwach, der Geschmack gut, nur etwas weichlich. Er findet sich im Sommer und Herbste fast überall an Waldrändern, auf Waldwiesen, an grasigen Plätzen, Gebüschen und Nadelwäldern

Auch ihm wurde von ältern Forschern das Etikett „Verdächtig“ umgehängt, die neuere Wissenschaft hat es entfernt. Er ist, von seiner Oberhaut befreit, nicht nur ein eßbarer, sondern auch recht schmackhafter Pilz, der sich besonders zur Salatbereitung vorzüglich eignet.

Es ist ratsam, den ihm anhaftenden Schleimüberzug gleich im Walde beim Sammeln zu entfernen.

Nr. 39. **Großer Schmierling.** Eßbar.
Gomphidius glutinosus Schaeff

Nr. 40. Olivenfarbiger Schneckling.

Agaric d'ivoire.

Limacium olivaceo-album Fries.

Synon.: Agaricus albo-bruneus Pers., Ag. striatus Schaeff., Ag. compactus Sow.

Sporen rundlich elliptisch, weiss, 4 mkm lang, 3½ mkm dick.

Ein Pilz von recht appetitlichem Aussehen und sicheren Merkmalen. Da er ziemlich häufig und in größern Mengen auftritt, sei ihm sein Plätzchen hier vergönnt.

Der halbkugelige, fleischige Hut ist anfangs mit einem dicken, braunen, klebrigen Schleime überzogen, der später verschwindet. Er wird 2½—5 cm breit, gebuckelt, dann verflacht, häufig eingedrückt, der Rand gewöhnlich wellig verbogen. Die Farbe ist ein eigenartiges dunkelolivenbraun, mehr oder weniger schwärzlich gestreift und seidenglänzend.

Die Blätter sind reinweiß, herablaufend und mit kürzeren vermischt.

Das Fleisch ist weiß.

Der Stiel ist 5—8 cm hoch, voll, weiß, anfangs vom braunen Schleime klebrig, später dann trocken und zackig, braun gefleckt. Am oberen Teile trägt er einen schleimig-faserigen, später verschwindenden Ring.

Geruch und Geschmack sind angenehm.

Er kommt hauptsächlich in bergigen Nadelwäldern vor.

Zeit: September, Oktober.

Er ist ein guter Speisepilz, besonders als Mischpilz vorzüglich.

Nr. 40. **Olivenfarbiger Schneckling.** Eßbar.
Limacium olivacco-album Fries.

Nr. 41. Keuſcher Blätterſchwamm.

Agaric pudique. Agaric modeste.

Limacium pudorinum Fries.

Synon.: Hygrophorus pudorinus Fries. Agaricus pudorinus Fries.
Sporen: weiss.

Woher wohl der Name „Keuſcher" Blätterſchwamm? Eine Erklärung beſtünde wohl darin, daß ſeine Blätter und ſein Hut höchſt ſelten von Inſekten heimgeſucht werden, oder daß dieſer Name aus dem ſehr reinlichen, einladenden Ausſehen des ganzen, gleichfarbigen Pilzes ſich herleitet. Immerhin iſt er einer jener Pilze, welche die Aufmerkſamkeit der Pilzfreunde im hohen Maße rechtfertigen.

Der mehr oder weniger fleiſchige Hut wird 5—12 cm breit, iſt anfangs gewölbt, dann niedergedrückt; die Oberhaut iſt glatt und kahl, etwas klebrig, iſabell- oder cremefarbig, mitunter gelb gefleckt.

Die entfernt ſtehenden, dicken und ziemlich ſchmalen Blätter laufen am Stiele herab oder berühren angewachſen nur den Stiel, ſind wie der Hut iſabell- oder cremefarbig mit einem zarträtlichen Schimmer.

Das Fleiſch iſt weißlich, unter der Oberhaut ins Zartroſa neigend.

Der volle, feſte Stiel wird 5—12 cm lang, $1^1/_4$ cm dick, iſt an der Spitze verſchmälert und nach unten meiſt gekrümmt. Er iſt in der gleichen Farbe wie der Hut, nur etwas blaſſer und mit weißlichen oder fleiſchfarbenen Punkten oder Schüppchen, die den Stiel oft ringförmig umgeben, beſetzt, die ihm ein rauhes Ausſehen verleihen.

Geſchmack und Geruch ſind angenehm.

Seinen Standort hat er in Nadelwäldern, beſonders der Alpen, auf weniger mooſigen oder faſt mooſsfreien Stellen. Er tritt nicht ſehr häufig, dann aber herdenweiſe auf.

Er erſcheint erſt im Herbſt.

Er iſt ein ſehr ſchmackhafter Speiſepilz.

Nr. 41. **Keuſcher Blätterſchwamm.** Eßbar.

Limacium pudorinum Fries.

Nr. 42. Lauchschwindling. Französ. Mousseron.

Dürrbein. Knoblauchpilz. Küchenschwindling.

Faux Mousseron.

Marasmius alliatus Schaeff.

Synon.: Marasmius scorodonius Fries. Agaricus Schaefferi Pers.
Sporen: weiss.

Der französ. Mousseron ist einer der wertvollsten Gewürzpilze, die wir besitzen. In Frankreich wird mit ihm ein schwunghafter Handel betrieben.

Der dünnfleischige, etwas zähe Hut wird nur 1—3 cm breit. Anfangs ist er schwach gewölbt und glatt, später flach ausgebreitet, etwas vertieft und runzelig verbogen. Die zuerst fleischrote Farbe geht dann ins Hellbräunliche, Weißgelbe oder Weißliche über.

Die weißlichen, ungleichlangen Blätter sind angewachsen, mäßig dick, oft adrig verbunden und trocken kraus.

Das Fleisch ist papierdünn und durchscheinend.

Der zähe, hornartige Stiel hat die Dicke eines Streichhölzchens, er ist schwarzbraun, oben heller, gleichdick, 2—4 cm lang und zuweilen wurzelartig verlängert.

Geschmack und Geruch stark nach Knoblauch.

Er wächst an trockenen Stellen auf Hügeln, Haiden, an Weg- und Waldrändern, Holzschlägen, Graswurzeln etc. vom Juni bis Oktober.

Von altersher Gewürzpilz für Suppen, Saucen und Salat, besonders zu Kartoffelsalat.

Nr. 43. Milder Milchling.

Agaric doux.

Lactarius mitissimus Fries.

Synon.: Agaricus mitissimus Fries.
Sporen: weiss.

Der dünnfleischige, etwas gebuckelte Hut ist erst gewölbt, später dann niedergedrückt, 2½ bis 6 cm breit, Rand eingebogen, Oberfläche trocken, glatt, ohne Zonen, orangegelb oder hellrotbraun, mitunter gelbbraun.

Die gedrängten Blätter sind angeheftet, in der Farbe etwas blässer als der Hut, später rötlichgelb.

Das Fleisch ist blaßgelblich, später blaßorangegelblich.

Der reichliche Milchsaft ist weiß und mild.

Der kahle, hohle Stiel ist dem Hute gleichfarbig, nach unten gebräunt, anfangs voll, dann hohl, 6—8 cm lang, 7—9 mm dick.

Geschmack schwach bitter, Geruch angenehm.

Vorkommen besonders in Laubwäldern, in Gebüschen im Sommer und Herbst.

Eßbar; in Tirol ein sehr beliebter, marktfähiger Pilz.

Nr. 42. **Lauchschwindling.** Eßbar.
Marasmius alliatus Schaeff.

Nr. 45. **Milder Milchling.** Eßbar.
Lactarius mitissimus Fries.

Nr. 44. Wässeriger Milchling.

Agaric à lait aqueux.

Lactarius serifluus DC.

Synon.: Agaricus serifluus DC., Ag. gynaecogalus Otto, Lact. serifluus Fries.
Sporen: weiss.

Der selten mehr als 2—5 cm breite Hut ist dünnfleischig, anfangs etwas gewölbt, dann niedergedrückt, zuweilen genabelt. Seine Farbe wechselt vom Orange ins Hell- oder Dunkelrote oder Gelbbraune.

Die Blätter laufen am Stiele ungleich herab und sind dem Hute fast gleichfarbig, im Alter weiß bereift.

Die spärliche, wässerige Milch ist weiß und geschmacklos.

Der ziemlich schwache Stiel wird höchstens 6 cm hoch, ist voll, ungleich dick, meist gekrümmt und in der Farbe des Hutes.

Geschmack und Geruch unbedeutend.

Er findet sich in Laub- und Nadelwäldern im Herbste häufig.

Er ist zwar eßbar, doch wenig schmackhaft; als Mischpilz verwendbar.

Nr. 45. Wilder Milchling. Mordschwamm.

Agaric infame.

Lactarius necator Pers.

Synon.: Agaricus necator Pers., Lactarius turpis Fries.
Sporen: kugelig, stachelig, weiss, 6—8 mkm im Durchmesser.

Ein Pilz mit einem unheimlichen Namen; so gefährlich als sein Name ist er nicht. Immerhin ist er unter allen Umständen zu meiden.

Der kompakte, harte, fettfleischige Hut ist flach-scheibenförmig, 6—20 cm breit, klebrig, kahl oder angedrückt zottig, undeutlich gezont, mit eingerolltem, anfangs gelbzottigem Rand. Die Hutfarbe ist olivenfarbig bis umbrabraun oder schmutzigrußbraun. Die dichtgedrängten, etwas herablaufenden Blätter sind blaß-, später schmutziggelblich.

Der Milchsaft ist sehr scharf, weiß und wird an der Luft grau.

Das Fleisch ist schmutzigbräunlich.

Der volle, ca. 5 cm lange Stiel ist nach abwärts verjüngt, klebrig und olivenfarbig.

Der Geschmack scharfbeißend, der Geruch dumpfig.

Er tritt im Herbst besonders im nördlichen Gebiete in Hainen, an Waldrändern und feuchten Nadelwäldern in großen Mengen auf.

Er gilt als verdächtig!

Nr. 44. **Wäſſeriger Milchling.** Eßbar.
Lactarius serifluus DC.

Nr. 45. **Wilder Milchling.** Verdächtig.
Lactarius necatora Pers.

Nr. 46. Grubiger Milchling. Erdschieber.

Agaric lacuneux.

Lactarius scrobiculatus Scop.

Synon: Agaricus scrobiculatus Scop., Agaricus thejogalus Alb.
Sporen: rundlich, elliptisch oder kugelig, stachlig, weiss, 11—12 mkm lang, 8—9 mkm dick.

Dieser Pilz hat ein widerwärtiges Aussehen und dürfte wohl kaum zum Genusse reizen.

Der fleischige, derbe Hut wird 6—15 cm breit und ist von Anfang an in der Mitte vertieft, stark schleimig, klebrig, auf der Oberfläche zonenartig grubig gefleckt; der zottige, striegelhaarige Rand ist eingerollt. Die Farbe des Hutes ist weißlichgelb, gelb, goldgelb oder bräunlich.

Die dichtstehenden, dünnen, schmalen Blätter laufen etwas herab, sind weißlich bis gelblich und sondern bei Berührung einen Milchsaft ab.

Das Fleisch ist anfangs weißlich, färbt sich aber rasch durch die austretende Milch schwefelgelb.

Die reichliche Milch ist weiß und wechselt an der Luft die Farbe in Schwefelgelb. Sie ist widerlich fettig und brennend scharf.

Der anfangs volle, später hohle Stiel ist kurz, höchstens 6 cm hoch, ca. $2^1/_2$—3 cm dick, bleichgelblich und grubig gefleckt. Er sondert ebenfalls Milch ab.

Der Geschmack ist brennend scharf, Geruch zuweilen erfrischend, obstartig oder süßlich, doch auch fehlend.

Er bricht in Nadel- und Laubwäldern oft truppenweise aus der Erde und ist ziemlich häufig. Besonders gern gedeiht er auf feuchten Plätzen, welche wohl Licht erhalten, doch durch Hänge gegen die Sonnenstrahlen geschützt sind.

Er erscheint erst im Herbst und Spätherbst.

Ueber seinen Wert schweigen sich die meisten Autoren aus. Wir wollen ihn, bis sein Urteil endgültig gesprochen, den verdächtigen Pilzen einreihen.

Nr. 46. **Grubiger Milchling.** Verdächtig.
Lactarius scrobiculatus Scop.

Nr. 47. Giftreizker. Giftmilchling. Birkenreizker.

Rougeole à lait acre. Mouton.

Lactarius torminosus Schaeff.

Synon.: Agaricus torminosus Schaeff., Ag. piperatus L., Ag. pseudonymus Schrank., Ag. necator Bull.

Sporen: rundlich, stachlig, blassgrünlich, 6—8 mkm im Durchmesser.

Der Giftreizker ist heute noch in der Wissenschaft ein heiß umstrittener Pilz. Schon vor nahezu 25 Jahren bestätigt der Pilzforscher K. Schwalb, daß nach ihm verbürgter Aussage der Giftreizker in Rußland gegessen werde. Auch mir wurde von einem Lehrer aus Ostpreußen die Mitteilung, daß der Giftreizker dort von der Landbevölkerung allgemein gegessen werde. Später wurde mir die Eßbarkeit dieses Pilzes noch mehrfach persönlich bestätigt. Ich führe diese Tatsachen nur für eine spätere, eingehendere Forschung an, möchte aber immerhin allen Pilzfreunden den wohlmeinenden Rat erteilen, mit der Verwendung dieses Pilzes noch solange zuzuwarten, bis die Wissenschaft entscheidend gesprochen hat. Mit dem Echten Reizker ist er seines weißen Milchsaftes wegen nicht zu verwechseln.

Der Hut des Giftreizkers gleicht in der Jugend etwas dem Echten Reizker, da er ebenfalls dunkle Zonen besitzt. Der Hut ist fleischig, niedergedrückt, später trichterförmig, 5—10 cm breit, zerbrechlich, meist schwach gezont oder auch ungezont, feucht schwach klebrig, mit umgebogenem, weißbärtigem, zottigem Rande. Die Farbe des Hutes ist fleischrot (nie ziegelrot oder grünlich), blaß ockergelb oder weißlich.

Die dünnen Blätter sind weißlich und laufen am Stiele ein wenig herab.

Das Fleisch ist weiß.

Der weiße Milchsaft verändert sich an der Luft nicht; er ist brennend scharf.

Der erst volle, bald hohle Stiel ist gleichdick, 5—6 cm lang, gebrechlich, mitunter gefleckt und dem Hute gleichfarbig.

Der Geschmack ist bitter und brennend scharf, der Geruch nicht auffallend.

Er wächst gerne unter Birken und Gebüschen in Wäldern und Heiden vom Sommer bis Herbst.

Wir wollen ihn zu den verdächtigen stellen.

Nr. 47. **Giftreizker.** Verdächtig.

Lactarius torminosus Schaeff.

Nr. 48. Echter Reizker. Wachholdermilchling. Rötling.

Agaric délicieux.

Lactarius deliciosus L.

Synon.: Agaricus deliciosus L., Galorrheus deliciosus Scop.

Die Sporen sind weiss, meist rund, stachelig, 7—8 mkm im Durchmesser ohne Velum.

Ein Kosmopolit! Von den Apenninen bis zum Skandinavischen Gebirge ist dieser Pilz heimisch und sehr geschätzt; ja für manche Länder bildet er eine nennenswerte Einnahmequelle. Er ist auch für den Anfänger sehr leicht erkennbar.

Die Farbe des Hutes ist meistens orangefarbig oder ziegelrot, kommt aber auch mitunter aschgrau vor und wird im Alter grünspanfarbig oder verbleichend. Häufig hat der Hut orange-rotgelbe oder grünliche Ringe oder Zonen, seltener ist er ungezont. Jung ist der Hut flach mit nach unten gebogenem Rande und nur wenig gewölbt und genabelt, später wird er trichterförmig; er wird 5 bis 11 cm breit und ist bei feuchtem Wetter schmierig.

Die Blätter sind gewöhnlich von gleicher Farbe wie der Hut, safrangelb, später verbleichend. Sie laufen etwas am Stiel herab und sind meist gabelig. Ihre Länge ist verschieden, nur die längsten erreichen den Stiel mit ihrer Spitze.

Bei Verletzung des Hutes, sowohl wie des Stieles kommt eine orangerote oder dunkelsafrangelbe Milch zum Vorschein, die sich nach einiger Zeit an der Luft grünspanig färbt. Die grüne Färbung der Milch tritt aber nicht stets ein, doch ist dies wohl eine verschwindende Ausnahme und hat auf die Eßbarkeit des Pilzes keinen Einfluß.

Das Fleisch des Hutes ist rötlichgelb, dasjenige des Stieles ist rings um die Höhlung weiß.

Der Stiel ist anfangs voll, später hohl, meist etwas gefleckt, grubig, walzenförmig und dem Hute gleichfarbig. Er wird bis 8 cm lang.

Der Geschmack ist meist mild und angenehm, doch kommt es auch vor, daß er bitterlich und scharf schmeckt, gleichwohl aber eßbar ist. Der Geruch ist stark aromatisch.

Seinen Standort hat der Reizker unter dichtem Nadelgebüsch, auf mooſigen feuchten Wiesen, auf mit Heidekraut und Wachholdersträuchern bestandenen freien Waldhügeln, an lichten Stellen im Walde, im jungen Tannenschlag, kurz, er findet sich fast überall vom Juli ab bis zum Spätherbste.

Der Reizker zählt wohl zu den besten Gewürzspeisepilzen und führt nicht umsonst seinen Namen „deliciosus“. Er ist ein guter Mischpilz und läßt sich in Essig oder in Salz einmachen, wie er auch zur Bereitung des Pilzextraktes vorzüglich ist. Näheres ist unter den Kochrezepten angegeben. Das Trocknen des Reizkers ist nicht zu empfehlen, da er dadurch an Geschmack verliert.

Nr. 48. **Echter Reizker.** Eßbar.
Lactarius deliciosus L.

Nr. 49. Brätling. Birnen-Milchling. Brotpilz.

Agaric paume. Lactaire doré. Jumeaux canelle. Viau. Vachotte. Vache. Vachette. Lactaire à lait. Abondant.

Lactarius volemus Fr.

Synon.: Agaricus volemus Fr., Agaricus lactifluus Ellrodt., Agaricus testaceus Alb. et Schw., Agaricus helvus Krombh., Galorrheus volemus Fr.
Sporen weiss.

Den Brätling kann man die „Kuh des Waldes“ nennen; auch der Name „Brotpilz“ ist nicht unangebracht; denn roh genossen ist er von hervorragendem Nährwerte. Er ist sehr gut erkennbar.

Die Farbe des Hutes ist je nach dem Standorte des Pilzes bald heller, bald dunkler, entweder gleichmäßig rotgelb oder hellrötlich-braun, zimtbraun oder matt rotgelb, goldgelb oder gelbbraun, in der vertieften Mitte immer dunkler an Farbe, im Alter verbleichend. Der Hut ist gewöhnlich regelmäßig, fleischig, ansehnlich, fest, kahl und matt glänzend. In der Jugend ist der Rand stark eingerollt, später dann flach und niedergedrückt, im Alter öfters einseitig aufgerichtet mit hie und da rissiger Oberfläche.

Die Blätter sind anfangs weißlich bis blaßgelb, später bräunlich und färben sich beim Drucke braun. Sie sind dichtstehend, dünn, leicht zerbrechlich, ungleich lang, die längsten dem Stiele kaum angewachsen und laufen an demselben herab.

Das Fleisch ist weiß, fest und dick. Beim Bruche desselben oder bei der geringsten Berührung der zarten Blätter entströmt den schlauchartigen Zellen des Pilzes eine reichliche, weiße, milde, harzige Stoffe enthaltende Milch, die an der Luft sich bräunt.

Der Stiel ist von gleicher Farbe wie der Hut, nach oben etwas heller, mit festem, weißem, in der Jugend milchendem Fleische. Er ist 2—3 cm dick, bis 12 cm hoch, bald gerade, bald schief gestellt, kahl, voll, aufgedunsen und rundet sich am Ende ab.

Der Geruch der süßen, weißen Milch ist würzig und duftet, wie überhaupt der ganze Pilz, stark nach Birnblüten (Maikäfergeruch!); bei älteren Exemplaren erinnert der Geruch stark an geräucherte Häringe (Bücklinge). Der Geschmack ist angenehm, nußartig, fast süß.

Er findet sich häufig in Nadelwaldungen, seltener in Laubwaldungen und wächst nur vereinzelt.

Er wächst den ganzen Sommer hindurch, vom Juli bis zum Oktober. Er ist so ziemlich allgemein als vorzüglicher Speisepilz bekannt und wird sowohl als Gemüse wie roh gegessen. Frisch im Walde gepflückt, etwas Salz in die Blätter gestreut und dann roh verspeist, ist er ein herrlicher Leckerbissen. Aber auch mit etwas Salz in den Blättern auf der heißen Ofenplatte gebraten, ist er eine Delikatesse. Der ganze Pilz hat überhaupt ein sehr einladendes Aussehen. Man sieht es ihm schon über das „Gesicht“ an, daß er zu den wertvollen Pilzen gehört.

Nr. 49. **Brätling.** Eßbar.
Lactarius volemus Fr.

Nr. 50. Pfeffer-Milchling. Weißer Kuhpilz.

Agaric poivré. Vache blanche. Agaric acre. Auburon.

Lactarius piperatus Scop.

Synon.: Galorrheus piperatus Scop., Agaricus piperatus Scop., Agaricus acris Bull., Agaricus Listeri Krombh.

Sporen weiss, eiförmig, meist mit einem Spitzchen, glatt, 6 mkm lang, 5 mkm dick.

Der ganze Pilz ist von außen und von innen von rein weißer Farbe, im Alter wird er ganz schwach gelblich. Der Hut ist stets trocken, nie klebrig, ziemlich regelmäßig, glatt, kahl, derbfleischig und wird nicht selten bis 30 cm breit. In der Jugend ist er gewölbt, etwas genabelt, mit scharfem eingerolltem Rand, zuletzt wird er trichterförmig, brüchig und ist hie und da am Rande geschlitzt. Zonen hat er nicht, wie zum Beispiel der Reizker.

Die Blätter sind weiß, im Alter schwach gelblich, stehen sehr dicht, sind sehr schmal, scharfkantig, nach beiden Enden verschmälert, hie und da gabelig und laufen am Stiele etwas herab, wo sie dann scharf absetzen.

Das Fleisch ist weiß und derb.

Die Milch ist weiß und klebrig; roh von sehr unangenehmem, bitterem, scharfem, stark an Pfeffer erinnerndem Geschmack.

Der Stiel ist weiß, markig, kurz, höchstens 6 cm lang und fast ebenso dick, walzenförmig angeschwollen, voll und ohne Spuren von Schleier oder Manschette.

Der Geruch ist aromatisch, der Geschmack scharf.

Seinen Standort hat der Pilz in Nadel- und Laubholzwaldungen. Er wächst in großen Mengen meist vereinzelt, selten gesellig.

Er erscheint bereits im Juli und dauert bis zum Oktober aus.

Obwohl der Pfeffer-Milchling noch von manchen Autoren als verdächtig hingestellt wird, kann ich bestätigen, daß er völlig unschädlich ist. In meiner Familie wird er regelmäßig als vorzüglicher Gewürzpilz zum Risotto und Gulasch verwendet. Auch die Italiener in der Schweiz sammeln ihn mit Vorliebe und schicken ihn getrocknet in großen Mengen nach Italien, wo er unter dem Namen „Peperone" ein sehr beliebtes Nahrungsmittel bildet. Ebenso wird er in den Vogesen und in Rußland gegessen. Ja für viele Gegenden soll der Pfefferschwamm (Lactarius piperatus) ein wahrer Segen sein, indem das Volk sich fast ausschließlich damit ernährt.

In Siebenbürgen gehört er zu den beliebtesten Speisepilzen und wird daselbst in besonderer Weise mit Speck auf dem Rost gebraten. Die Nord- und Südslaven sowie die Rumänen geben ihm dort, wo er wächst, den Vorzug vor jedem andern Schwamm; auch wohlhabende Leute erklären ihn für ihre Lieblingsspeise. Er nimmt beim Kochen eine blauschwärzliche Farbe an und behält teilweise seinen scharfen Geschmack. Als Gemüsepilz ist er deshalb weniger zu empfehlen.

Nr. 50. **Pfeffermilchling.** Eßbar.
Lactarius piperatus Scop.

Nr. 51. Grünlicher Täubling.

Russule verdoyante. Bise verte. Bise vraie. Bise de curé. Palomet. Bonnet vert. Vert-de-gris. Verdette.

Russula virescens Schaeff.

Synon.: Agaricus virescens Schaeff., Ag. caseosus Wallr., Russula virescens Fr., Russ. aeruginosa Krombh.

Die Sporen sind weiss, rundlich, stachelig, 6—7 mkm im Durchmesser.

Manche Pilzfreunde sind der Ansicht, daß eine auffallend grelle Farbe der Pilze ein Zeichen der Schädlichkeit derselben sei. Dies trifft aber nicht zu. Der vorliegende Täubling mit seiner wunderbar schönen Färbung zeigt uns auch hier wieder, daß sich in Bezug auf Farbe keine giltigen Regeln aufstellen lassen

Die Farbe des Hutes wechselt mit grünlich, spangrün, graugrün, mitunter bräunlich- oder seltener gelblichgrün erblassend, ist nach dem Rande zu weißlich, nach der Mitte hin mehr olivenfarbig. Anfangs ist der derbe, fleischige Hut halbkugelig, später flach gewölbt. Der Rand ist glatt, oft schwach rissig, in der Mitte etwas nabelförmig eingezogen. Die Oberhaut ist trocken, im Alter flockig oder gefeldert und warzig. Der Hut wird bis 12 cm breit.

Die Blätter sind weiß, ziemlich dicht, ungleich lang, oft gegabelt und sind am Stiele frei.

Das Fleisch ist derb und weiß.

Der Stiel ist ebenfalls weiß, fleischig, bis 8 cm lang, schwammigvoll und längsrinnig. Bei jungen Exemplaren ist er gewöhnlich nach unten verdickt.

Der Geschmack ist mild, der Geruch gering.

Seinen Standort hat er in Laubwäldern, am liebsten in Birkenwäldern und Gebüschen, selten kommt er in Nadelwaldungen vor.

Erscheint vom Juni bis Oktober.

Er zählt zu den schmackhafteren Speisetäublingen.

Nr. 51. **Grünlicher Täubling.** Eßbar.
Russula virescens Schaeff.

Nr. 52. Ledergelber Täubling.

Rougillon vrai.

Russula alutacea Pers.

Synon.: Agaricus alutaceus Pers., Russula olivasceus Pers., Agaricus campanulatus Pers., Agaricus olivasceus Pers.

Sporen lebhaft ockergelb.

Sobald der Sommer seinen glanz- und farbenprangenden Einzug hält im Lande, die Schlüsselblumen Abschied läuten und die Dotterblumen ihre leuchtenden gelben Kugeln zeigen, beginnt der ledergelbe Täubling, der schönste und größte aus dieser Familie, seine dominierende Stellung im Walde einzunehmen.

Seinen Namen hat dieser Pilz von der Farbe der Blätter, nicht von der des Hutes, welcher in allen möglichen Nuancen sich zeigt; junge Exemplare sind entweder grünlich, grüngelblich, ins Rote spielend, ältere blutrot, braunrot, purpurrot oder kirschbraun. Später verblaßt die Farbe. Anfänglich ist der Hut halbkugelig, breitet sich dann aus, ist in der Mitte etwas niedergedrückt, wird 5—15 cm breit und hat glatten, scharfen, eingerollten Rand, der im Alter höckerig gerieft ist. Die glänzende, klebrige, dünne Oberhaut läßt sich leicht abziehen.

Die breiten, bogigen Blätter stehen ziemlich weitläufig und frei vom Stiele, doch sind sie auch oft kurz angeheftet; sie haben anfangs eine gelbliche, später eine lederartige Farbe.

Das gebrechliche Fleisch ist weiß.

Der Stiel ist dick, fest, voll, walzenförmig und wird bis 12 cm hoch. Er ist weiß, nur höchst selten rötlich angehaucht.

Geruch gering; Geschmack angenehm mild.

Seinen Standort hat dieser Pilz meist in Nadelwäldern. Doch auch Laubwälder und gemischte Haine wählt er sich als Aufenthalt. Er kommt in großen Mengen vor.

Die Erscheinungszeit dauert von Ende Juli bis Ende Oktober.

Er ist eßbar und gehört zu den wohlschmeckenden Täublingen. Mit echtem Weinessig als Salat zubereitet mundet er vorzüglich.

Nr. 52. **Ledergelber Täubling.** Eßbar.
Russula alutacea Pers.

Nr. 53. Brandtäubling. Brandiger Täubling.

Agaric hâlé.

Russula adusta. (Pers.)

Synon.: Agaricus adustus Pers., Agaricus nigricans Otto., Russula adusta Fr.
Die Sporen sind weiss, kugelig, stachelig und haben 7–9 mkm Durchmesser.

Diesem Pilze wurde ebenfalls lange Zeit hindurch das Odium der „Verdächtigkeit" angehängt und zwar ganz mit Unrecht. Wenn er auch nicht gerade zu unsern besten Speisepilzen zählt, so ist er doch immerhin ein ganz nützlicher Pilz für die Küche, welcher den Vorteil für sich hat, leicht erkennbar zu sein. Sein sicheres Erkennungszeichen bilden die an ihrer Schneide schwärzlichen Blätter. Hält man den Pilz wagrecht vor das Auge, so bemerkt man an der scharfen Außenseite der Blätter schmale schwärzliche Streifen, die wie angebrannt aussehen, daher wohl sein Name.

Der Hut des Brandtäublings ist anfänglich leicht gewölbt, vertieft sich jedoch bald mehr oder weniger, hie und da wird er fast trichterförmig. Die Farbe des Hutes ist weißlichgrau, später schmutzig oder graubraun, zuweilen auch ins Ledergelbe oder Olivenfarbige spielend. Der Rand des Hutes ist anfangs eingebogen, glatt und wird später gerade. 6 bis 16 cm breit, trägt der Hut meist etwas Erde, welche er beim Sprossen aus dem Boden mit sich nimmt.

Die leicht zerbrechlichen, dichtstehenden, wachsartigen Blätter sind am Stiel angewachsen und laufen auf eine ganz kurze Strecke an demselben herab; sie sind ungleich lang, anfänglich weiß und werden später grauweiß; beim Berühren färben sich die Blätter schwärzlich.

Das Fleisch ist grauweißlich bis schwärzlich.

Der aufgedunsene, volle Stiel ist sehr kurz und dick, hat eine grauschwärzliche, später schwarzbraune Farbe.

Der Geruch ist ziemlich stark, fast widerlich; wenn auch der Geschmack etwas erdig ist, so ist er doch sonst mild.

Er wächst vom August bis zum Oktober.

Man findet ihn in allen Wäldern.

Trotz seines harten, spröden Fleisches und seines eigentümlichen Geruches gehört er zu den Speisepilzen. Beim Kochen verliert er obige Eigenschaften vollständig. Besonders als Mischpilz läßt er sich gut verwenden.

Nr. 53. **Brandtäubling.** Eßbar.
Russula adusta Pers.

Nr. 54. Roter Täubling.

Agaric rouge.

Russula rosacea Fries.

Synon.: Agaricus ruber DC., Russula rubra DC., Agaricus sanguineus Viltad.

Sporen kugelig, weiss 8—10 mkm dick.

Die in meinen vielen Pilzausstellungen geäußerte Ansicht, man sollte lieber alle Täublinge mit rotem Hute und rotem oder rötlich gefleckstem Stiele meiden, kann ich hier nur wiederholen. Es gilt das besonders für angehende Pilzfreunde. Wer schon tiefer in die Pilzkenntnis eingedrungen, der mag sich auch an diese heranwagen und da bietet sich gleich bei vorliegendem Pilze eine günstige Gelegenheit, Proben seines Könnens abzulegen.

Der fleischige, steife Hut ist anfangs gewölbt, breitet sich später flach aus und vertieft sich nach innen. Der abstehende stumpfe Rand ist glatt und nicht gestreift. Die Oberfläche ist gewöhnlich trocken, doch bei Regenwetter, wie fast alle Pilze, etwas klebrig. Die Farbe des Hutes variiert zwischen zinnoberrot und feurig purpurrot, verblaßt aber auch mitunter und scheint dann ledergelb.

Die ziemlich dichtstehenden Blätter sind am Stiel stumpf angewachsen, erweitern sich nach vorne, teils halbiert und gegabelt. Sie sind weißlich, hie und da mit roter Schneide und werden im Alter gelblich.

Das trockene, käsige Fleisch ist weiß, unter der Oberhaut mit einem rötlichen Schimmer.

Der Stiel ist ebenfalls weiß, im unteren Teile aber mit einem bunträtlichen Anfluge versehen.

Der Geruch ist schwach, der Geschmack brennend scharf.

Seinen Standort hat der Pilz in allen Wäldern, besonders in Laubwäldern.

Er tritt vom August bis zum Spätherbst auf.

Als Speisepilz ist er seines scharfen Nachgeschmackes wegen nicht viel wert und da auch eine Verwechslung mit dem giftigen Speiteufel möglich ist, sollte ihn der Anfänger lieber meiden.

Nr. 54. **Roter Täubling.** Eßbar.
Russula rosacea Fries.

Nr. 55. Speitäubling. Speiteufel.

Agaric émétique.

Russula emetica Fr.

Synon.: Agaricus emeticus Harz., Ag. ruber Fr.
Sporen weiss, kugelig, stachelig, 8—10 mkm im Durchmesser.

Es ist dies einer von jenen Pilzen, deren Kenntnis sehr wichtig ist. Der Speitäubling zählt zu den giftigen Pilzen, dessen Genuß wenn auch nicht gerade den Tod, so doch heftige Darmerkrankung hervorruft und der deshalb sorgfältig gemieden werden muß. Im frischen Zustande am Fundorte wäre er leicht an seinem widerlichen Geruche, der bei schwächlichen Personen schon allein Erbrechungen (daher sein Name) hervorruft, leicht zu erkennen, aber leider verliert sich dieser Geruch nach längerem Herausstein aus dem Boden. Weil aber dieser Pilz in Form und Farbe sehr veränderlich ist, so wird er schließlich für Anfänger in der Pilzkunde am ratsamsten sein, überhaupt alle Täublinge mit brennend scharfem Geschmacke zu meiden, auch auf den Umstand hin, daß man damit etliche eßbare unbeachtet läßt. Es ist sicher besser so!

Die Hutform des Speiteufels ist gewöhnlich verflacht oder niedergedrückt, am Rande mit feinen Furchen mehr oder weniger dicht versehen. Es ist dies ein gutes Erkennungszeichen. Die Farbe des Hutes wechselt vom Rosenrot bis zum Blutrot, vom hellern oder dunklern Kirschrotbraun bis zum Purpurrot und verblassend ins Rotbraune übergehend. Die rote Farbe zeigt sich also in allen Nüancen. Der Hut ist fast trocken, glatt, glänzend, bei feuchtem Wetter etwas schmierig, ziemlich dünnfleischig, 5—10 cm breit und im Alter leicht zerbrechlich.

Auch die Farbe der Blätter variiert von reinweiß bis weißlichgrau; aber niemals gelb. Sie sind gleich lang, frei, stehen ziemlich weitläufig und sind ungegabelt.

Das sonst weiße Fleisch erscheint unter der abziehbaren Oberhaut rötlich und hat einen widerlichen Geruch.

Der elastische Stiel ist kurz, 6—8 cm hoch, voll und fest. Er hat fast stets die Farbe des Hutes, wenn auch in wenig hellerer Nüance. Sonst ist er glatt und hie und da ganz fein gestrichelt.

Der Geschmack ist scharf brennend, viel ärger als weißer Pfeffer. Der Geruch bei frischen Exemplaren unangenehm, ekelerregend; verliert sich aber später.

Der Speitäubling ist fast in allen Wäldern gemein, doch kommt er nicht überall gleich häufig vor. Hauptsächlich liebt er feuchte Wiesen und Fichtengebüsch.

Man hüte sich vor ihm — er ist giftig.

Nr. 55. **Speitäubling.** Giftig.
Russula emetica Schaeff.

Nr. 56. Stink-Täubling.

Agaric fétide.

Russula foetens Pers.

Synon.: Agaricus piperatus Bull , Ag. fastidiosus Pers., Ag. foetens Pers. Ag. incrassatus Sow.

Sporen weiss, rundlich, kurzstachelig, 8 mkm im Durchmesser.

Form und Farbe dieses Pilzes in der Jugend täuschen auch dem erfahrenen Pilzsammler einen Steinpilz vor. Kaum dem Boden entnommen, merkt man aber den argen Irrtum und zerschellt dann den „Betrüger" am nächsten Baum. Um ihn recht gut kennen zu lernen, sei dem Nichtsnutz ein unverdientes Plätzchen angewiesen.

Die Hutfarbe ist gelbbraun oder schmutzig-ockerbraun, die Oberhaut klebrig und schmierig. Der Hut schlüpft fast kugelig oder eiförmig aus der Erde, ist dann niedergedrückt und verflacht sich später zur Breite von 15 cm. In der Mitte ist der Hut dickfleischig, buckelig, mit breitem, häutigem, höckerig gefurchtem, anfangs eingerolltem, dünnem Rande.

Die zuerst weißlichen, später bräunlichen Blätter sind am Stiel angewachsen, sehr ungleich, teilweise gegabelt und sondern in der Jugend Wasser ab.

Das Fleisch ist weißlich.

Der Stiel ist ebenfalls weißlich, zuerst voll, dann hohl, 3 bis 4 cm dick, 6—12 cm lang und nach unten abgerundet.

Der Geruch ist widerlich und ekelerregend, der Geschmack scharf.

Er wächst in Wäldern und Gebüschen und kommt überall häufig vor.

Man findet ihn vom Juli bis zum Oktober.

Er ist ungenießbar.

Nr. 56. **Stinktäubling.** Ungenießbar.
Russula foetens Pers.

Nr. 57. Goldtäubling.

Agaric orange.

Russula aurata Fries.

Synon: Agricus auratus With. Ag. auranticolor Krombh.
Sporen: anfangs weiss, später gelb oder zitronengelb werdend

Es ist schade, daß dieser schöne, leicht erkennbare Pilz so selten in größeren Mengen erscheint. Er findet sich zwar überall, im Flachland und im Gebirge, aber leider nur in vereinzelten Exemplaren.

Der fleischige, starre Hut ist flach gewölbt, 6—8 cm breit und am Rande später gestreift. Die glänzende Farbe ist verschieden: vom Zitronengelb bis zum leuchtenden Orangerot.

Die breiten Blätter stehen frei vom Stiele ab, sind gleich lang, abgerundet, fast weiß mit zitronengelber Schneide, so daß die Unterseite des Hutes im satten Chromgelb erscheint.

Das Fleisch ist unter der klebrigen Oberhaut zitronengelb, im Kerne weiß.

Der volle, schwammige Stiel wird bis 8 cm lang, ist fein gestreift und weiß oder von den ausfallenden Sporen zitronengelb gefärbt.

Der Geschmack ist mild, im Nachgeschmack etwas kratzend, der Geruch angenehm.

Er wächst in Laub- und Nadelwäldern, sowie unter Gebüschen.

Erscheinungszeit: Juli bis September.

Der Goldtäubling ist ein vorzüglicher Gemüsepilz; aber auch als Salat ist er delikat.

Nr. 57. **Goldtäubling.** Eßbar.

Russula aurata Schaeff.

Nr. 58. Grüner Täubling.

Russule fourchue.

Russula furcata Pers.

Synon.: Agaricus vescus Vent., Ag. bifidius Bull., Ag. virescens Harz. Amanita (?) furcata Lam.

Sporen: weiss.

Dieser Täubling ist in der Hutfarbe oftmals schwer vom Grünlichen Täubling (Russula virescens) zu unterscheiden. Nur der brennend scharfe Geschmack kennzeichnet ihn mit Sicherheit. Die Unterscheidung der Täublinge unter sich ist überhaupt ein sehr schwieriges Gebiet für den Forscher, weil bei den meisten die Hutfarbe während des Wachstums sich verändert. Für den Laien gibt es nur ein Mittel: die Kostprobe, wie ich sie im Kapitel „Familientafel der eßbaren und giftigen Pilze" angegeben habe.

Der steife, glatte Hut des Grünen Täublings ist fleischig, anfangs gewölbt oder höckerig, dann flach, endlich niedergedrückt und trichterförmig im Zentrum vertieft. Am Rand ist er gestreift. Er erreicht eine Breite von 5—8 cm. Die trockene, seidenhaarig schimmernde Oberhaut ist von verschiedener Färbung, je nach dem Alter des Pilzes: entweder olivengrün, umbra- oder lebhaftgrün, in der Mitte zuweilen dunkler im Ton; auch ganz weiß, kaum ins Grünliche neigend, oder auch ins Graue oder Lila neigend, oder völlig lila oder lilagrau — nie rot.

Die reinweißen Blätter sind gleichlang, hie und da gegabelt, ziemlich weitstehend, verschmälern sich nach hinten und sind am Stiele locker angeheftet, etwas herablaufend. Während der Zersetzung erhalten sie einen Stich ins Gelbliche.

Das Fleisch ist weiß.

Der dicke, volle Stiel wird 3—6 cm hoch, verjüngt sich nach unten, ist glatt und kahl, oft auch netzig-runzelig und von reinweißer Farbe.

Der Geschmack ist scharf oder doch mit scharfem, unangenehmem Nachgeschmack, Geruch schwach.

Er wächst in schattigen Wäldern, am liebsten an Rändern von Fuhrwegen, im Frühjahr, Sommer und Herbst. Er ist nicht selten.

Er ist ungenießbar. Von manchen Autoren wird er als giftig angegeben. Deshalb ist er auch zu meiden.

Nr. 58. **Grüner Täubling.** Ungenießbar.
Russula furcata Pers.

Nr. 59. Lackbläuling. Lacktrichterling.

Clytocybe laque. L'Amethyste.

Russuliopsis Laccata Schröt.

Synon.: Agaricus amethysteus Bull. Ag. farinaceus Bolt. Ag. rosellus Batsch. Ag. impolitus Schum.

Sporen: kugelig, stachelig, weiss, 9—10 mkm im Durchmesser.

Während die meisten Forscher dem Lackbläuling seine Stellung in die Gattung der Trichterlinge anweisen, führen ihn einige als eine eigene täubling-ähnliche Gattung (Russuliopsis) an. Es zeigt dieser Zwiespalt so recht das Bedürfnis einer einheitlichen Bestimmung der Pilze durch eine mykologische Gesellschaft. Doch darüber vielleicht in einem nächsten Bande etwas mehr. Für unsere Zwecke ist jetzt die Hauptsache, daß der Lackbläuling ein sehr leicht erkennbarer Pilz ist, welcher die höchste Wertschätzung der Pilzfreunde verdient.

Der ziemlich häutige, 2½ bis 6 cm breite, zarte Hut ist anfangs gewölbt, dann flach ausgebreitet, zuletzt schwach genabelt. Die Oberhaut ist fast glatt oder etwas kleiig. Der Rand ist wellig verbogen, oft etwas gelappt. Die Farbe des Hutes ist verschieden, am häufigsten ein prächtiges Violett, das trocken verblaßt und ins Fleischrote bis Weißliche übergeht.

Die dicken, entfernt stehenden Blätter sind am Stiele angewachsen, vorne verschmälert, violett, meist etwas blasser als der Hut, und wie der Stiel später weiß bereift.

Das Fleisch ist wässerig, violett oder weißlich.

Der volle, zähe, grobfaserige Stiel wird 2½ bis 15 cm lang, ist schlank, gleichdick, oft stark verbogen, wie der Hut violett und meist von den Sporen weiß bestäubt.

Geschmack und Geruch sind angenehm.

Er liebt humosen Boden an schattigen Orten, in Gebüschen, Grasplätzen, feuchten Wäldern, zwischen Moos und Gras.

Erscheinungszeit: Juni bis November.

Der Lackbläuling ist ein sehr delikater Speisepilz, welcher sich auch künstlich züchten läßt. Alle Pilzfreunde, die auf meinen Ausstellungen den Lackbläuling kennen lernten, haben mir Dankbarkeit erzeigt. Sogar ein General mit seiner Gattin ist von Mainz in die Wiesbadener Ausstellung gekommen, um ihren Dank für die Kenntnis dieses Pilzes persönlich auszusprechen. Sie habe in ihrem Leben nichts Köstlicheres gegessen, meinte die Frau Exzellenz.

Nr. 59. **Lackbläuling.** Eßbar.
Russuliopsis laccata Schröt.

Nr. 60. Pflaumenräßling.

Mehlblätterschwamm. Echter oder deutscher Mousseron.

Agaric mousseron. Le mousseron gris.

Rhodosporus prunulus Scop.

Synon.: Agaricus albellus Schaeff., Ag. pallidus Sow., Ag. Sowerbei Krombh., Clitopilus Fr., Clitopilus Orcella Quelet.

Die Sporen sind blassbraun, spindel- oder fast zitronenförmig, mit 3 tiefen Längsfurchen, 10—16 mkm lang, 6 mkm dick.

Leichte Erkennbarkeit, häufiges Vorkommen, allgemeine Verbreitung über ganz Europa und nicht zuletzt sein vorzüglicher Geschmack machen diesen Pilz zu einem der beliebtesten in Deutschland, Frankreich und Italien. Eine Verwechslung mit einer ähnlichen giftigen oder ungenießbaren Art ist ausgeschlossen.

Hie und da ist der Hut aschgraugelblich, in der Regel ist er aber weiß bis grauweiß. Er ist ziemlich fleischig. In der Jugend mit eingerolltem, dann dünnem, oft unregelmäßig ausgeschweiftem oder eckigem, welligem Rande, flach gewölbt, oft mit stumpfen Höcker in der Mitte; später trichterförmig. Bei feuchtem Wetter ist er etwas klebrig, bei trockenem glatt und fühlt sich wie Handschuhleder an. Er wird 4—12 cm breit.

Die Blätter sind anfangs weißlich, später lehmfarben oder fleischrötlich, nicht gar dicht stehend, ungleich lang und weich, bis 4 mm breit und laufen ziemlich weit am Stiele herab.

Das Fleisch ist weiß, roh schmeckt es etwas säuerlich.

Der Stiel ist weißlich oder gelblich, voll, kurz, 3—6 cm lang, bauchig, feinflockig oder weichfilzig, am Grunde zottig, zumeist schief aufsteigend und außerhalb der Mitte des Hutes entspringend.

Geschmack angenehm, Geruch stark nach frischem Mehl oder Teig. Er findet sich in Wäldern, auf Waldplätzen, Wiesen und an Wegrändern, besonders aber an schattigen, feuchten und mooſigen Stellen.

Seine Erscheinungszeit ist der Frühsommer bis Spätherbst.

Er ist ein vorzüglicher Speisepilz; für Anfänger im Pilzsammeln seiner Form und seines Geruches wegen leicht erkennbar.

Nr. 60. **Pflaumenräßling.** Eßbar.
Rhodosporus prunulus Scop

Nr. 61. Anis-Seitling. Drehling.

Couvrose.

Pleurotus odoratus R.

Synon.: Agaricus dimidiatus Bull , Ag. nigricans Flora dan., Ag. glaucoumbrinus et crispatus Schum., Ag. atroalbus Otto., Clitocybe ostreata Karst.

Sporen weiss.

Ein in Form, Größe und Farbe sehr verschiedener, allgemein verbreiteter Pilz, der meist rasen- oder dachziegelartig wächst und bis 2 Pfund schwer wird.

Die Hutfarbe ist jung, schwärzlich, wird allmälig bläſſer und dann bräunlich; aber auch graublaue, braungrüne, aschgraue oder grauockerartige Färbung kommt vor. Die Oberhaut ist glatt und zerreißt später in Schuppen. Der Hut, der allmählig in den Stiel übergeht, ist dünnfleischig, muschelförmig, seltenrund, meist halbiert, 6—10 cm breit; der Hutrand ist stets eingerollt.

Die Blätter sind grau oder grauweiß, später oft schmutzig ockerfarbig, stehen oben am Hut ziemlich entfernt, laufen am Stiel weit herab, sich dann näher rückend und verbindend. Am Grunde sind sie veräſtelt.

Das Fleisch ist weißlich und weich.

Der Stiel ist hellbräunlich, meist undeutlich verkürzt, zuweilen aber kräftig entwickelt, schwachfleischig, elastisch, nach oben in den Hut erweitert und am Grunde mit steifen Haaren überzogen.

Der Geruch stark anisartig, der Geschmack angenehm.

Er wächst auf lebenden Bäumen, an alten Laubholzstrünken, aber auch auf blankem Waldboden.

Erscheinungszeit August bis Dezember.

Er ist ein vorzüglicher Speisepilz.

Nr. 61. **Anis-Drehling.** Eßbar.
Pleurotuos doratus R.

Nr. 62. Breitblättriger Rübling.

Chapeau rayé.

Collybia platyphylla Fries.

Synon: Agaricus platyphyllus Fries. Ag. grammocephalus Bull.
Sporen: elliptisch, weiss, 17—18 mkm lang, 12—13 mkm dick.

Dieser Rübling erfreut den Pilzfreund durch sein frühes Erscheinen. Weiß doch der Kenner, daß er ein sehr gutes und wegen seines häufigen Auftretens auch ein reichliches Gericht für die Küche liefert. Er ist, wenn man ihn nur ein einziges Mal gesehen, mit einem andern Pilze gar nicht zu verwechseln. Man merke sich hauptsächlich seinen Standort.

Der ziemlich häutige, nur im Zentrum etwas fleischige Hut wird 6—17 cm breit, anfangs ist er gewölbt, breitet sich aber später aus und zerreißt dann vom dünnen Rande aus in längliche Streifen.

Die Oberhaut ist anfangs braun oder aschgrau, verblaßt dann später. Charakteristisch sind die faserigen schwärzlichen Streifen, die von der Mitte aus gegen den Hutrand zu strahlenförmig verlaufen. Trocken ist der Pilz seidenglänzend.

Die dichtstehenden weißen Blätter sind sehr breit, bis 2 cm, bauchig und am Stiele gestutzt angeheftet.

Das wässerige, spärliche Fleisch ist weiß.

Der anfangs volle, später hohle, weiche Stiel wird 8—12 cm lang und 1—2 cm dick; er ist walzenförmig mit scheinbar abgebissener Wurzel, weiß, mitunter blaßgelblich, fein gestreift und am Grunde verdrückt oder gedreht.

Geschmack und Geruch sind angenehm.

Er wächst auf und in der Nähe von alten Baumstümpfen in Wäldern.

Zeit: Juni bis Oktober.

Er ist ein sehr guter Speisepilz. Beim Zubereiten werden die Blätter nicht entfernt, da an und für sich nicht viel Fleisch am Pilze ist. Ist der Stiel nicht schon zu zähe, kann er ebenfalls verwendet werden.

Nr. 62. **Breitblättriger Rübling.** Eßbar.

Collybia platyphylla Fries.

Nr. 63. Nebelgrauer Trichterling. Mönchskopf.

Agaric nébuleux.

Clitocybe nebularis Batsch.

Synon.: Agaricus pileolaris Bull. Ag. canaliculatus Schum., Ag. turgidus Grev., Clitocybe geotropa Bull.

Die Sporen sind weiss, elliptisch, 4 mkm lang, 2½ mkm dick.

Wenn dieser Pilz von manchen Autoren für verdächtig gehalten wird, so tut man ihm entschieden unrecht. Oft und oft habe ich in Ausstellungen sein Loblied singen hören als vorzüglichen Speisepilz und aus eigenen Erfahrungen kann ich dies nur bestätigen. Nur davor möchte ich dringend warnen, gerade diesen Pilz in nassem oder altem Zustande oder nach starkem Regenwetter zu sammeln. Man nehme nur junge, trockene Exemplare und man wird nie Klagen über ihn hören.

Die Farbe des derbfleischigen, anfangs gewölbten Hutes ist nebelgrau, hell oder dunkel aschgrau, selten weißlich, in der Jugend mit einem schimmelartigen zarten Hauch überzogen, der dicke Rand nach innen gerollt und häufig gekerbt, in der Mitte oft mit einem stumpfen Höcker ausgewachsen, flach ausgebreitet. Er wird bis 15 cm breit.

Die Blätter sind anfänglich weiß, später weißgelblich, selten gelb. Sie sind 2—3 mm breit, dichtstehend und laufen bogenförmig kurz am Stiele herab.

Das Fleisch ist fest, zart und weiß.

Der Stiel ist entweder hellgrau, weißlichgrau oder gelblich, mitunter gestreift, fleischig, voll, schwammig-elastisch, wird bis 10 cm hoch und ist oben 1—2, unten 3 cm dick.

Der Geschmack ist angenehm, süßsäuerlich, fast nußartig, der Geruch würzig, wie nach frischem Mehl.

Seinen Standort hat er in Gärten, Haiden, Wäldern oder auf Waldwiesen, wo er zwischen Gras und Laub, oft herdenweise oder in sogen. Hexenringen wächst. Man trifft ihn auch öfters in einem Ringe um einen Baum oder Baumstumpf herum, selten auf alten, modrigen Holzstöcken.

Er erscheint bereits im August und dauert bis in den November hinein.

Er ist ein wohlschmeckender Speisepilz, der wegen seines häufigen Vorkommens um so wertvoller ist.

Nr. 63 **Nebelgrauer Trichterling.** Eßbar.
Clitocybe nebularis Batsch.

Nr. 64. Rötlicher Ritterling.

Agaric rougeâtre.

Tricholoma rutilans Schaeff.

Synon.: Agaricus serratus Bolt., Ag. xerampelinus Sow., Ag. dentatus L.
Sporen: weiss, rundlich elliptisch, 5—8 mkm lang, 6—7 mkm dick.

Einer der schönsten Pilze des Waldes, ist sein fleischiger Hut mit dichtem, feinem, purpurrotem Filz bedeckt, der sich mit dem Wachsen des Pilzes in lauter kleine Schuppen und Körnchen auf gelbem Grunde auflöst. Anfangs ist der Hut halb-eiförmig, dann glockenförmig, endlich flach mit etwas eingerolltem Rand und verschwindendem Buckel. Häufig ist der Hut seitwärts gestielt. Er wird 14 cm breit.

Die Blätter sind immer schön goldgelb, abgerundet, dichtstehend, ungleich lang, an der Schneide etwas verdickt und im Alter fein gesägt.

Das Fleisch ist ebenfalls schön gelb und zart.

Der Stiel gleicht in Färbung und Bekleidung dem Hute, ist walzenförmig, manchmal bauchig und verbogen, 5—8 cm lang, anfangs voll, später etwas hohl und weich. Auch er ist gelb und wie der Hut mit kleinen, purpurroten Körnchen besetzt.

Geschmack und Geruch sind angenehm.

Er wächst in Laub- und Nadelwäldern nur am Grunde alter Stämme und Baumstümpfe, oder auf faulenden Aesten im Boden.

Seine Zeit ist vom Juli bis November.

Er ist ein hochfeiner Speisepilz als Gemüse und eignet sich besonders zum Einmachen. Als leicht erkennbarer Pilz ist er den Anfängern unter den Pilzfreunden besonders zu empfehlen.

Nr. 64. **Rötlicher Ritterling.** Eßbar. Tricholoma rutilans Schaeff.

Nr. 65. Geſelliger Ritterling. Buchling.

Agaric associé (?).

Tricholoma conglobatum Vitt.

Synon.: Agaricus conglobatus Vitt.
Sporen weiss.

Dieſer Ritterling, dem Norditalien als Wohnort in Rabenhorſts Kryptogamenflora angewieſen worden iſt, ſcheint ziemlich zahlreich über die Alpen gewandert zu ſein; denn ich habe ihn bei uns ſehr häufig gefunden.

Sein Hut iſt meiſt uneben geſtaltet, kompakt, kahl und glatt, etwas gewölbt, fleiſchig; er iſt 4—10 cm breit. Der etwas bereifte Rand iſt dünn und anfangs eingerollt. Die Farbe des Hutes wechſelt von weißlich bis hell- oder dunkelolivenbräunlich und ſchwärzlichbraun, je nach Schatten oder Sonne.

Die Blätter ſtehen frei, ſind abgerundet und weißlich.

Das Fleiſch iſt weiß und gebrechlich.

Der weißliche Stiel iſt etwas bauchig und ſchwach filzig. Die Stiele entſpringen in großer Zahl (10—100 Köpfe tragend) aus einem Knollen.

Der Geſchmack iſt unbedeutend, der Geruch wie friſches Mehl.

Seinen Standort hat er in Höfen, Gärten, auf Wegen und ſchattigen Plätzen oft in großen Hexenringen.

Er zeigt ſich bereits im Auguſt und dauert bis Ende November. Er iſt eßbar.

Der Geſellige Ritterling oder Buchling, wie er in Tirol genannt wird, iſt ein vorzüglicher Speiſepilz; wegen ſeiner leichten Erkennbarkeit ſollte er auf allen Pilzmärkten zugelaſſen werden.

Nr. 65. **Geselliger Ritterling.** Eßbar.
Tricholoma conglobatum Vitt

Nr. 66. Grauer Ritterling. Simmerling.

Pretentieux. Pousse-Mousse. Kiris. Tard-venu.

Tricholoma portentosa Fr.

Synon.: Agaricus famosus Harzer, Ag. luridus Lasch.
Sporen: rundlich-elliptisch, weiss, 4—5 mkm. lang, 3—4 mkm. dick.

Noch nie habe ich diesen köstlichen Pilz in so großen Mengen gefunden, wie im Aargau und im Süden Steiermarks. Während er in der Schweiz keine Beachtung findet, wird er in Steiermark in hunderten von Zentnern unter dem Namen Simmerling auf die dortigen Märkte gebracht und zu respektablen Preisen verkauft. Es sind große Summen, die auf diese Weise der Landbevölkerung zu gute kommen, während man anderswo diese Werte einfach verfaulen läßt.

Der fleischige Hut dieses Pilzes erreicht die respektable Größe von 8, ja 14 cm, doch ist er meist kleiner. Anfangs ist er kugelig gewölbt, breitet sich später aus, ist dann etwas gebuckelt, uneben und gebogen; der meist geschweifte, dünne Rand ist eingebogen, feucht klebrig, bei trockenem Wetter rissig. Die Farbe des Hutes ist grau oder rußfarbig mit feinen eingewachsenen schwarzen Linien von der Mitte ausgehend. Die Oberhaut ist leicht abziehbar.

Die mäßig dichten Blätter sind am Stiele ausgerandet-angewachsen, zuweilen gegabelt, ziemlich breit, weißlich oder weiß und neigen später ins Gelbliche.

Das Fleisch ist weiß oder weißgelblich und hat einen Geruch nach frischem Mehl.

Der solide, kräftige Stiel erreicht eine Länge von 5—8 cm und eine Dicke von 1—2½ cm, ist ungleich dick, gestreift, und sitzt gewöhnlich bis zum Hut in der Erde. Seine Farbe ist weiß oder weißlich, geht auch oftmals ins Gelbliche über.

Der Geschmack ist angenehm mild, der Geruch nach frischem Mehl oder Teig, hie und da nur schwach.

Er kommt in Nadel-, besonders Kieferwaldungen, in gebirgigen Gegenden häufiger, truppenweise vom September bis November vor. Oftmals überwintern die Fruchtfäden vorzüglich und findet er sich dann schon im März.

Nr. 66. **Grauer Ritterling.** Eßbar.

Tricholoma portentosa Fr.

Nr. 67. Maskenritterling. Maskierter Ritterpilz.

Le pied bleu.

Tricholoma personatum Fries.

Synon.: Agaricus violaceus Sow., Ag. bicolor Pers., Ag. hepaticus Weinm.
Sporen: rundlich-elliptisch, weiss, oftmals ins Lilafarbene oder Blassrötliche neigend, 11 mkm lang und 6 mkm dick.

Wie einfach es oft ist, gute Speisefchwämme aus der großen Zahl der Blätterpilze mit aller Sicherheit herauszufinden, davon gibt uns der Maskenritterling das sprechendste Beispiel. Die auffallend veilchenblaue Färbung seines ganzen Fruchtkörpers ist das sicherste Merkmal des Erkennens. Wie achtlos ist vielleicht mancher Pilzfreund seither an ihm vorübergegangen oder hat ihn gar mit dem Fuße verächtlich umgestoßen und zertreten!

Der derbfleischige Hut ist anfangs flach gewölbt, dann stumpf genabelt, wird 6—18 cm breit; in der Jugend ist der Hut derb, später weichschwammig, meist feucht anzufühlen, oft wellig verbogen oder gelappt (in Form einer Larve, Maske), doch auch regelmäßig kreisförmig. Der Rand ist anfangs eingerollt und zottig bereift, später scharf. Die Farbe des Hutes ist veränderlich; erst violett bis purpurlila, geht er allmählich ins Bleifarbene bis Leberbraune über.

Die gedrängten, breiten Blätter stehen frei vom Stiele ab, nur ganz selten am Stiele angeheftet, sind nach hinten abgerundet, anfangs violett, im Alter schmutzig-fleischfarben.

Das Fleisch ist lila-weißlich, wässerig.

Der derbe, solide, faserige Stiel ist 2½—8 cm lang, bis 2 cm dick, unten fast knollig angeschwollen und mit einem filzigen Überzug bedeckt, außen und innen lila gefärbt.

Der Geschmack ist unbedeutend, schwach süßlich, fast nach Honig, der Geruch angenehm.

Er kommt in Wäldern, Wiesen, Gärten, auf Grasplätzen, Äckern im Herbste meist truppenweise vor.

Er ist ein sehr guter Speisepilz.

Nr. 67. **Maskenritterling.** Eßbar.

Tricholoma personatum Fries.

Nr. 68. Blutroter Hautkopf.

Agaric sanguin.

Cortinarius sanguineus Fr.

Synon.: Agaricus sanguineus Wulf., Agaricus santalinus Scop.. Agaricus rubens Bolt.

Sporen elliptisch, braun, 6 mkm lang, 4 mkm dick.

Was leuchtet dort so rot am nadelbesäten Boden des dunklen Tanns, großen Blutstropfen gleich, die den sturmgeknickten Aesten der Tannen, Fichten und Föhren in herbem Weh entströmt scheinen? Sehen wir aber näher zu, so finden wir, daß es durch und durch tiefrote Pilze sind, welche unsere Aufmerksamkeit auf sich zogen.

Der Hut ist anfangs gewölbt, breitet sich später aus, hat eingebogenen Rand, seidenhaarig oder kleinschuppig, etwas glänzend, wird 2—4 cm breit, ist dünnfleischig und blutrot.

Die ebenfalls blutroten Blätter sind in der Jugend von einem blutroten Schleier bedeckt, der bald verschwindet. Sie sind eine Nuance dunkler als der Hut, mäßig breit, stehen frei und ziemlich dicht. Im Alter werden dieselben zimmetbraun.

Das Fleisch ist ebenfalls rot.

Der dunkelblutrote Stiel ist gewöhnlich zusammengedrückt, wird später hohl, ist schlank, gleichmäßig dick, nach unten nur kurz verdünnt und hat meistens längere Längsfasern. Beim Zusammenpressen entleert der Stiel einen blutroten Saft.

Geschmack und Geruch sind etwas widerlich.

Dieser prächtigschöne Pilz mit dem leuchtenden Kleide findet sich vom Juli an bis zum Oktober.

Sein liebster Aufenthalt ist der schattige Nadelwald; doch ist er nicht überall gerade häufig.

Er gehört zu den guten Speisepilzen und ist des Sammelns wert, um so mehr, da er leicht erkennbar ist. Als Mischpilz gut verwendbar, läßt er sich auch trocknen.

Nr. 68. **Blutroter Hautkopf.** Eßbar.
Cortinarius sanguineus Wulf.

Nr. 69. Weißvioletter Dickfuß.

Agaric violett-cendré.

Inoloma albo-violaceum Fries.

Synon.: Cortinarius albo-violaceus Pers., Agaricus albo-violaceus Pers.

Sporen zimmtfarben oder blasszimmtfarben, rundlich-elliptisch, 6 mkm lang, 4—5 mkm dick.

Dieser schöne, prächtige Pilz ist mehr eine Zierde des Waldes, als der Küche des Pilzfreundes. Er taugt nicht viel; ein schönes Kleid, aber nichts dahinter.

Der dickfleischige Hut ist anfangs stumpf gewölbt, breitet sich später aus und ist dann breit gebuckelt. Er wird 4—16 cm breit. Die Oberhaut ist teils faserig, teils feinflockig oder faserig-seidenhaarig. In der Jugend ist der Rand eingebogen und mit dem Stiele durch einen zarten, weißfädigen Schleier verbunden. Anfangs ist er hellviolett, später weißlich mit gelblich-bräunlichem Scheitel.

Die nicht sehr dichtstehenden Blätter sind bogig und am Stiele angeheftet. Zuerst sind sie rein violett, später zimmtbraun mit gesägter Schneide.

Das Fleisch ist bläulich-weiß, im Alter bräunlich.

Der dickknollige Stiel streckt sich später bis 15 cm Höhe und wird bis $1^1/_2$ cm dick. Anfangs ist er hellviolett, später weißlich und im mittlern Teile mit einem zartflockigen, oft verschwindenden rötlichen Gürtel, den Resten des Schleiers, versehen.

Geruch und Geschmack unbedeutend.

Sein Aufenthalt ist der Laub- und Nadelwald, besonders im dichten Stangenholz.

Erscheinungszeit: August bis November.

Er ist zwar eßbar, doch wird er kaum munden.

Nr. 69. **Weißvioletter Dickfuß.** Eßbar.

Inoloma albo-violaceum Fries.

Nr. 70. Büscheliger Schwefelkopf.

Agaric en faisceaux. Agaric doré.

Hypholoma fasciculare Huds.

Synon.: Agaricus fascicularis Bolt.
Die Sporen sind schwarz (düster), 6—7 mkm lang und 4 mkm dick.

Bewundernd hemmt der Wanderer seine Schritte, wenn am morschen Stamme er das schöne, phosphoreszierende Gelb des hundertfältig emporstrebenden Pilzes erschaut, der in großen Lagern rings den Stock oder verborgene faulende Aeste im Boden bedeckt.

Der Hut dieses Pilzes ist anfangs halbkugelig, nie aber eingerollt wie beim Hallimasch, verflacht sich später, ist dann dünnfleischig, scheibenförmig, oft auch schwach gebuckelt und fühlt sich etwas fettig an. Er wird 3—5 cm breit. Seine Farbe ist von lebhaftem Ockergelb bis zum Schwefelgelb, in der Mitte etwas dunkler fast rötlichgelb, bräunlich oder rötlichbraun mit blassem, sehr dünnem Rande.

Die Blätter sind sehr dichtstehend, am Stiele angewachsen, nicht herablaufend wie beim Hallimasch, und etwas zerfließend. Ihre Farbe ist anfangs lebhaft gelb, wird dann grünlichgelb und zuletzt schwärzlichgrün.

Das Fleisch ist hellgelb.

Der Stiel ist hohl, meistens gebogen oder gekrümmt, glatt und faserig, am Grunde oft zottig, wird 5—24 cm lang und 4—6 cm dick; seine Farbe ist stets wie der Hut. Bemerkenswert ist, daß der Schwefelkopf einen schwachen Schleier als schwarzen Saum am Hutrande trägt, der zuweilen sich auch als vergänglicher Ring am Stiele befindet.

Am ganzen Pilz ist die schwefelgelbe Farbe vorherrschend und gerade dadurch vom eßbaren Hallimasch, der oft mit ihm am gleichen faulen Stocke wächst, leicht zu unterscheiden.

Der Geruch ist widerlich, der Geschmack bitter.

Seine Erscheinungszeit ist vom Mai bis in den Winter.

Er findet sich in dichten Büscheln an alten Baumstämmen und faulenden Aesten im Boden, seltener auf der Erde.

Er gilt allgemein als giftig.

Nr. 70. **Büscheliger Schwefelkopf.** Giftig.
Hypholoma fasciculare Huds.

Nr. 71. Ziegelroter Schwefelkopf.

Bitterschwamm.

Agaric changeant.

Hypholoma lateritium Schaeff.

Synon.: Hypholoma sublateritium Fr., Agaricus lateritius Schaeff., Ag. auratus Fl. Dan., Ag. mutabilis Scop.

Die Sporen sind braun-purpurn, schwarz, elliptisch, 5 mkm lang und 3 mkm dick.

Ein recht naher Verwandter des vorhergehenden ist dieser Pilz. Gleiche Brüder, gleiche Kappen; nur ist er nicht wie sein gelber Vetter von so bösartiger Gesinnung, sondern ein völlig harmloser Bursche, der im Notfalle einen knurrenden Magen zum Schweigen bringen kann.

Die Farbe des Hutes ist ziegelrot oder gelbrot, in der Mitte braunrot. Der Hut ist 5—8 cm breit, trocken, glatt, seidenhaarig, halbkugelig, später flach gewölbt, scheibenförmig, am Rande eingebogen; in der Jugend stumpf und durch einen gelblichweißen Schleier mit dem Stiel verbunden.

Die Blätter anfänglich weißlich, werden dann ockergelb und später grauolivenfarbig. Sie sind am Stiele angewachsen und stehen ziemlich dicht.

Das derbe Fleisch ist weißlich oder hellgelb.

Der Stiel ist gelb, unten rostbräunlich, nach abwärts verjüngt, voll, glatt, faserig und verbogen; im oberen Teile trägt er meist Reste des vergänglichen Schleiers. Er ist 8 cm und mehr hoch und 4—7 mm dick.

Geruch sehr schwach, nicht unangenehm, Geschmack bitter.

Er wächst auf und in der Nähe von Baumstämmen meist in kleinen Rasen, kommt aber auch vereinzelt vor.

Seine Erscheinungszeit dauert vom Juni an bis in den Winter hinein. Auch im März habe ich ihn schon gefunden.

Er ist eßbar, aber das Gericht schmeckt etwas bitter.

Nr. 71. **Ziegelroter Schwefelkopf.** Eßbar.
Hypholoma lateritium Schaeff.

Nr. 72. Feld-Champignon. Feld-Egerling.

Agaric des champs.

Psalliota campestris L.

Synon.: Agaricus edulis Bull., Agaricus campestris L.
Die Sporen sind schwarz (düster), rundlich elliptisch, 9 mkm lang und 6 mkm dick.

Ein richtiger Globe-Trotter ist der gemeine Feld-Egerling, auch „Champignon" genannt. Er kommt in allen Weltteilen vor, an den Küsten Afrikas bis Lappland, von Nordamerika bis Sibirien und China. Plinus gedenkt seiner als einer der besten Arten Schwämme zur Speise mit den Bezeichnung Callo rubens. Bei Apicius findet man ihn unter dem Namen funguli und die Zubereitung war bei den Römern gleich jener der Morcheln.

Die Farbe des Hutes ist ein reines Weiß; er ist glatt, manchmal flockig oder kleinschuppig. Die Oberhaut läßt sich leicht abziehen. Bei Verletzungen rötet sich das Fleisch schwach.

In der Jugend ist der Hut fast kugelrund, später halbkugelig und im ausgewachsenen Zustande ziemlich flach gewölbt. Der Rand ist anfangs etwas eingebogen. Der sehr fleischige Hut wird 6–28 cm im Durchmesser.

Die Blätter sind nur in frühester Jugend weiß, werden bald blaßrosa bis fleischfarbig, dann bräunlich und schließlich schwarz. Sie sind fast gleich lang, am Stiel stumpf, am Hutrande spitzig, sonst bauchig und ganz wenig zerfließend im Alter.

Das Fleisch ist rein weiß, fest, wird oft mehr als 3 cm dick und rötet sich schwach an der Luft, ebenso beim Kauen.

Der Stiel ist ebenfalls rein weiß, fleischig, rund, meist voll, brüchig und am Grunde knollig verdickt. Er wird bis 15 cm lang und ist in der Jugend mit dem Hute durch eine schleierartige Haut verbunden. Die Haut zerreißt beim Wachsen und bleibt als wulstiger Ring (Manschette) am Stiel hängen. Oft bleiben auch Fetzen des Schleiers am Hutrande zurück.

Der Geruch ist fein aromatisch, man möchte ihn einen Mandelgeruch nennen. Dieser Geruch unterscheidet ihn hauptsächlich vom giftigen Knollenblätterpilz, der ihm in der Jugend sehr ähnlich sieht.

Seinen Standort hat der Champignon meistens auf Viehweiden, Matten, Feldrainen, Wegerändern, Waldspitzen, da wo Wald und Matten zusammenstoßen, seltener im Walde selbst. Am häufigsten findet er sich, wo Pferdedünger liegt oder gelegen hat.

Er tritt schon Anfangs Juni auf, findet sich den ganzen Sommer und Herbst hindurch bis zum November hinein.

Der Champignon ist, was Wohlgeschmack anbelangt, der König der Pilze. Er bildet für die heutige Kochkunst ein unentbehrliches Material und wird deshalb in vielen Ländern künstlich gezüchtet. Seine Verwendbarkeit ist eine außerordentlich vielseitige.

Beim Champignonsuchen ist nur darauf zu achten, daß die Blätter rosa oder bräunlich gefärbt sind und der Geruch ein aromatischer ist, dann kann eine Verwechslung mit dem Knollenblätterpilz gar nie vorkommen.

Nr. 72. **Feldchampignon.** Eßbar.
Psalliota campestris L.

Nr. 73. Schaf- oder Ackerchampignon.

Schaf-Egerling.

Agaric de jachères. Paturon blanc. Boule de neige.

Psalliota arvensis Schaeff.

Synon.: Agaricus Georgii Sow., Agaricus pratensis Scop., Agaricus edulis Krombh., Agaricus exquisitus Vitt., Agaricus arvensis Schaeff.

Die Sporen sind dunkel purpurfarben, rundlich elliptisch, 9 mkm lang und 6 mkm dick.

Ebenfalls einer aus der Champignon-Dynastie!

Die Farbe des Hutes ist reinweiß, bei Berührung und wenn er längere Zeit aus dem Boden genommen ist, wird er gelbfleckig; in der Jugend ist der fleischige Hut flockig (kleieartig), später glatt oder rissig. Er kommt kegel- oder glockenförmig aus der Erde, breitet sich später aus, wölbt sich rund und wird über 15 cm breit. Der Rand ist wie beim echten Champignon vor der Entfaltung des Hutes durch eine unvollständige Hülle mit dem Stiele verbunden, die beim Strecken des letzteren reißt und als ringartige Manschette an ihm haften bleibt. Die Hutoberfläche fühlt sich an wie Handschuhleder.

Die Blätter sind anfangs weißlich oder schwach lehmfarbig, und färben sich erst, nachdem die Hülle geplatzt ist, rötlich, später schwarzbraun; nicht zerfließend. Sie sind am Stiele frei, häutig und vorn breiter. Vom Feldchampignon (Ps. campestris) ist der Schafchampignon (Ps. arvensis) besonders durch die anfangs weißlichen Lamellen und den gelbfleckigen Hut verschieden.

Das Fleisch ist unveränderlich weiß, dick, zäh und nicht so saftig wie beim Feldchampignon.

Der weiße, nach unten verdickte, nach oben etwas verjüngte, derbe Stiel trägt einen weißen, breiten, herabhängenden Ring, der aus zwei Blättchen besteht, von denen das untere strahlig gespalten ist. Er ist rund, kräftig und gewöhnlich höher (bis 18 cm lang, 2 bis 7 cm dick) als beim echten Champignon. Im Alter ist er hohl und mit einem flockigen Mark gefüllt.

Geruch und Geschmack sind angenehm aromatisch.

Seinen Standort hat er auf Angern, Triften, Weiden, in Wiesen, an Waldrändern, aber auch in Wäldern und Gebüschen und in den Moospolstern lockerer Waldbestände von Laub- und Nadelhölzern und in Weinbergen.

Er gedeiht die ganze Pilzzeit über, vom Juni bis November, und ist ein vorzüglicher Speisepilz.

Von dem ihm in der Jugend ähnlichen giftigen Knollenblätterpilz ist er leicht durch sein reinweißes aromatisches Fleisch (Knollenblätterpilz Kartoffelgeruch), den wulstigen Ring (Knollenblätterpilz zarten Ring), die lehm- oder rosafarbigen Blätter (Knollenblätterpilz rein weiße Blätter) und den unten schwach verdickten Stiel (Knollenblätterpilz unten häutige, starke Knolle) zu unterscheiden. Beim Aufschneiden achte man besonders darauf, daß die Blätter und das Fleisch des Champignons nicht die gleiche weiße Farbe tragen; die Farbe der Blätter muß stets dunkler sein, als die des Fleisches, sonst ist es kein Champignon.

Nr. 73. **Schaf-Champignon.** Eßbar.
Psalliota arvensis Schaeff

Nr. 74. Waldchampignon. Wald-Egerling.

Psalliot de forêts.

Psalliota sylvatica Schaeff.

Synon.: keine.

Sporen: elliptisch, schwarz oder schwarzpurpurn, 6—7 mkm lang, 4 mkm dick.

Während die Jagd nach dem „echten Champignon" schon für viele Menschen verhängnisvoll geworden durch eine Verwechslung mit dem giftigen Knollenblätterpilz, ist der Waldchampignon nicht nur ein sehr sicher erkennbarer, sondern auch ein sehr schmackhafter Speisepilz, der an Wert für die Küche seinem Vetter nicht das Geringste nachgibt. Ihn möchte ich den Pilzfreunden besonders empfehlen.

Der dünnfleischige, anfangs glockenförmige, dann ausgebreitete weißliche Hut ist mit braunen Fasern oder Schuppen bedeckt, später nackt mit häufig rissig eingeschnittenem Rande. Der oft höckerige Hut wird bis 8 cm breit.

Die gedrängten, dünnen Blätter sind frei vom Stiele, verschmälern sich nach beiden Enden hin gleichmäßig, sind anfangs rötlich, werden dann bräunlich und zum Schluß schwarz.

Das Fleisch ist nicht sehr dick, weiß und an den Rissen zuweilen bluträtlich.

Der anfangs volle, dann hohle Stiel ist gleich dick, 8 cm und mehr lang, 1¼ cm dick, weißlich. Er trägt einen einfachen, dünnen, herabhängenden Ring, welcher manchmal abfällt oder im Alter als schwärzlicher, angedrückter Gürtel erscheint.

Geschmack und Geruch angenehm, nach Mandeln.

Er findet sich besonders an lichten Stellen der Laub- und Nadelwälder, auf Waldwiesen und hie und da auch in Gärten.

Erscheinungszeit: Sommer und Herbst.

Er ist ein sehr delikater Speisepilz.

Nr. 74. **Waldchampignon.** Eßbar.
Psalliota sylvatica Schaeff.

Nr. 75. Stockschwämmchen. Stockschüppling.

Buchenschwämmchen.

Agaric changeat.

Pholiota mutabilis Schaeff.

Synon.: Agaricus annularis Bull., Ag. caudicinus Pers.
Sporen: elliptisch, verkehrt eiförmig, gelblich, 7—13 mkm lang, 4 – 6 mkm dick.

Wohl selten hat ein Pilz ein so ausgedehntes Verbreitungsgebiet wie das Stockschwämmchen. Und dessen dürfen wir uns so recht freuen. Zählt er doch zu unseren herrlichsten Speisepilzen, der leider noch viel zu wenig beachtet wird. Und wie leicht ist er zu finden. Drängt er sich doch dem Auge förmlich auf durch seinen erhöhten Standpunkt auf faulenden Baumstöcken. Auch mit dem giftigen, büscheligen Schwefelkopf ist er, wenn nicht ganz leichtfertig vorgegangen wird, nicht zu verwechseln.

Der wenig fleischige, fast häutige Hut ist in der Jugend halbkugelig und durch einen Schleier mit dem Stiele verbunden, breitet sich dann flach aus, ist oft buckelig-höckerig, mitunter niedergedrückt, kahl, seltener mit verschwindenden Schüppchen bedeckt. Er wird bis 5 cm breit, gewöhnlich ist er kleiner Der Rand ist dünn und schwach eingebogen. Die Farbe ist zimmetbraun, blaßgelblich, braungelblich, bis dunkelbraun. Die Mitte des Hutes ist zuweilen heller oder dunkler; um den Rand herum besitzt er eine wässerige Zone, die im trockenen Zustand verschwindet.

Die gedrängten, ziemlich breiten Blätter sind am Stiele angewachsen und laufen ganz wenig an demselben herab; sie sind erst blaßbraun, zimmetfarben, später rostbraun. Die Blätter des giftigen Schwefelkopfes, der oftmals am gleichen Stocke wächst, sind hingegen grünlich bis schmutziggrün.

Das Fleisch ist dünn und hellbräunlich.

Der anfangs volle, später hohle Stiel wird 6 – 10 cm lang, ist mit einem kleinen häutigen, bräunlich-schwärzlichen Ring versehen, der während des Wachstums oft verschwindet. Vor dem Ring ist der Stiel hellbraun und kahl, unterhalb des Ringes schwärzlichbraun und kleinschuppig.

Geruch und Geschmack sind aromatisch, zuweilen obstartig.

Er wächst an faulenden Strünken der harten Laubhölzer, seltener auf faulenden Aesten im Boden, stets in Büscheln vom Mai bis zum Dezember.

Er ist als Suppenpilz besonders geschätzt und läßt sich auch künstlich züchten

Nr. 75. **Stockschwämmchen.** Eßbar.

Pholiota mutabilis Schaeff.

Nr. 76. Sparriger Schüppling.

Agaric écailleux.

Pholiota squarrosa Müll.

Synon.: Agaricus floccosus Schaeff., Ag. squamosus Bull.
Die Sporen sind gelblich, elliptisch, 7—8 mkm lang und 4—5 mkm dick.

Die Obstzüchter wissen ein Liedlein zu singen von diesem Pilze, welcher schon ihre schönsten Hoffnungen zunichte gemacht hat. Der Pilzfreund bewundert wohl seinen mächtigen Aufbau am Fuße der Bäume, hat aber sonst nicht sonderlich großes Interesse an seinem Erscheinen. Er ist nicht wertvoll.

Die Farbe des Hutes ist strohgelb oder safrangelb bis braungelb. Anfangs glockenförmig, breitet sich der fleischige Hut später aus, verflacht dann und ist stumpf gebuckelt. Er wird bis 20 cm breit. Der Rand ist scharf und etwas eingerollt. Charakteristisch sind die den Hut, respektiv den ganzen Pilz dicht bedeckenden umgebogenen dunklen Schuppen, die oft sogar über den Hutrand hinausragen.

Die Blätter sind schmal, dichtstehend, am Stiel fast herablaufend, anfänglich blaß olivenfarbig, werden dann blaßgrünlich, braun bis umbrabraun.

Das Fleisch ist derb, wässerig, gelb, an der Luft sich etwas rötend, das des Stieles wird an der Luft goldgelb.

Der fleischige, volle, zähe Stiel ist von gleicher Farbe, wie der Hut, mit einem flockigen, vergänglichen Ring versehen, wird bis 20 cm lang, 1—3 cm dick und ist ebenfalls mit den abstehenden zurückgekrümmten, rostbraunen Schüppchen bedeckt. Oberhalb des Ringes ist der Stiel glatt und hellgelb. Nach unten verjüngt sich der Stiel.

Geschmack und Geruch widerlich, dumpfig.

Er wächst in großen Rasen, an lebenden wie abgestorbenen Stämmen verschiedener Laubbäume oder auch in der Nähe derselben, besonders gern an Obstbäumen und bringt diese zum Absterben. Er ist darum ein gefürchteter Baumschädling.

Seine Erscheinungszeit ist vom September ab bis zum Winter.

Er ist eßbar und ergiebig, aber wenig schmackhaft.

Nr. 76. **Sparriger Schüppling.** Eßbar.
Pholiota squarrosa Müll.

Nr. 77. Großer Schirmling. Parasolpilz.

Agaric élevé. Grisette. Golmelle. Cul d'ours. Poturon.

Lepiota procera Scop.

Synon.: Agaricus colubrinus Bull. Ag. extinctorius Linn.. Ag. antiquatus Batsch., Ag. squamosus Vill., Ag. annullatus Bolt., Ag. procerus Scop., Amanita marmorea Fam.

Sporen rundlich elliptisch oder mehr länglich, weiss, 14—22 mkm lang, 10—12 mkm dick.

Einer der stattlichsten Pilze, welche uns die gütige Mutter Natur geschenkt hat. Wer könnte wohl ohne Bewunderung an dem Großen Schirmling vorübergehen? Wohl niemand! Der Kenner aber, der nimmt ihn mit!

Der Pilz wird im ausgewachsenen Zustande oft bis 35 cm hoch und breitet der gebuckelte Hut sich dann schirmdach förmig bis zu 20 cm aus. In der Jugend ist der Hut eiförmig und gleicht mit seinem Stiele einem Trommelschlegel.

Die Oberhaut ist weißlich-bräunlich, platzt später in umgebogene, dunkelbraune, breite, angedrückte Schuppen auf. Der Hut ist nur in der Mitte dickfleischig, gegen den Rand zu aber dünnhäutig.

Die breiten, gedrängten bauchigen, weichen Blätter stehen frei vom Stiele ab, haben gesägte Schneide und sind weiß bis schmutzig-weiß.

Das sehr zarte Fleisch ist weiß.

Der hohle, mit einem feinfaserigen Marke gefüllte, daher sehr gebrechliche Stiel wird 20—30 cm hoch und $1^1/_2$ bis $2^1/_2$ cm dick. Er ist meist gerade, seltener gekrümmt, zylindrisch, am Grunde in eine Knolle auslaufend oder nur verdickt und mit angedrückten, bräunlichen Schuppen besetzt. Am oberen Drittel des Stieles befindet sich ein dicker, knorpeliger Ring, der sich mit Leichtigkeit auf- und abschieben läßt.

Der Geschmack ist süß, dem von Mandeln oder Nüssen ähnlich, Geruch angenehm.

Der sehr verbreitete Parasolpilz wächst in lichten Wäldern, auf Triften, Weiden, Grasplätzen, Brachäckern, sogar in Gärten oft in Mengen vom Sommer bis zum Spätherbst.

Er ist ein wohlschmeckender Speisepilz, der wie Fische gebacken ein vorzügliches Gericht abgibt. Man entfernt die Blätter nicht beim Zubereiten. Auch das Fleisch des Pilzes roh gegessen schmeckt delikat.

Nr. 77. **Großer Schirmling.** Eßbar.

Lepiota procera Scop.

Nr. 78. Hallimasch. Medusenhaupt.

Agaric couleur de miel. Tête de Méduse.

Armillaria mellea Fl. Dan.

Synon.: Agaricus obscurus Schaeff., Ag. annularis Bull., Ag. stipitis Sow., Ag. mutabilis Flor. Bat.

Die Sporen sind weiss, rundlich-elliptisch, 9 mkm lang, 6 mkm dick.

Ein von den Forstmännern sehr gefürchteter Feind der Nadelbäume ist der Hallimasch. Sein Myzel kriecht oft in der Stammrinde hoch hinauf und richtet dann alte und junge Nadelbäume zugrunde. Von jungen Fichten nicht weniger als 25%. Die Krankheit der Bäume ist unter dem Namen Erdkrebs bekannt. Interessant ist, daß das von dem Myzelium dieses Pilzes befallene Holz im Dunkeln sehr hübsch leuchtet, wenn man es vorher etwas naß macht.

Der Hut ist dünn, gegen die Mitte zu etwas fleischiger, in der Jugend etwas eingerollt, später ausgebreitet, hie und da etwas gebuckelt oder gelappt, 3—18 Centimeter breit. Die Farbe des Hutes ist meist honiggelb, doch auch dunkler, gelbbraun oder bräunlich mit gelblichen, bräunlichen oder schwärzlichen haarigen, leicht abwischbaren kleinen Schuppen bedeckt, die im Zentrum des Hutes dichter stehen. Der Rand ist meist etwas gestreift. Anfänglich ist der Hut durch einen Schleier mit dem Stiel verbunden.

Die ziemlich weitstehenden Blätter laufen mit einem Zähnchen am Stiele herab und sind weißlich bis blaßgelb, später fleischfarbig oder bräunlich.

Das Fleisch ist gelblich oder hellbräunlich.

Der Stiel ist anfangs voll, gekrümmt zäh und faserig gestreift. Er ist 6—20 cm lang, am Grunde meist etwas verdickt und trägt einen flockigen, abstehenden Ring. Die Farbe des Stieles ist verschieden: blaß, fleischfarbig, gelblich oder braungelb, nach unten oft olivenbraun.

Geruch süßlich, Geschmack süßsäuerlich.

Der Hallimasch ist ein Herbstpilz; er erscheint aber manchmal schon anfangs August und dauert bis zum November.

Seinen Standort hat er auf faulen Stöcken, wo er dann herdenweise anzutreffen ist; er kommt aber auch vereinzelt frei zwischen Gras und Blättern vor.

Er gehört zu unsern schmackhaftesten Speisepilzen und gibt alleinig zubereitet ein besonders gutes Gericht. Man verwendet nur die Hüte, da der Stiel zäh und meist hohl ist.

Zum Einmachen in Essig eignet er sich vorzüglich.

Nr. 78. **Hallimaſch.** Eßbar.
Armillaria mellea Fl. Dan.

Nr. 79. Scheidenſtreifling.

Agaric plombé.

Amanitopsis plumbea Schaeff.

Synon.: Agaricus vaginatus Bull., Ag. plumbea, hyalinus, badius Schaeff., Ag. pulvinatus Bolt., Amanita vaginata et involuta Lam., Am. livida et spadicea Pers.
Sporen kugelig oder faſt kugelig, gelblich, 10—15 mkm Durchmesser.

Ebenfalls ein ſtattlicher Pilz, welcher von einigen Autoren zur Gattung der Wulſtblätterſchwämme geſtellt wird, während andere ihm und ſeinem Geſchlechte, weil ringlos, eine Sonderſtellung in der Familie der Blätterpilze einräumen.

Der in der Jugend von einer dickhäutigen Hülle umſchloſſene, glockenförmig auf dem Stiele ruhende Hut breitet ſich ſpäter flachtellerförmig bis zu 15 und mehr cm aus, iſt oft gebuckelt, zuweilen vertieft, und faſt nackt. Der häutige Rand iſt charakteriſtiſch mit kammartig gefurchten, daumenbreiten Kerben oder Streifen verſehen. Die Farbe des Hutes iſt ſehr variabel: grau, graubläulich, bräunlichgrau, weißlich etc. und nach dieſer wird er in Varietäten gegliedert. Auf unſerem Bilde iſt ſeine Farbe goldgelb.

Die dichtſtehenden Blätter ſind vom Stiele frei, bauchig, gleichlang und weiß oder gelblich.

Das zarte Fleiſch iſt weißlich.

Der röhrige Stiel iſt nach oben ſchwach und allmählich verjüngt, leicht zerbrechlich, flockig, ſchuppig, 16 cm und mehr hoch, 1—2½ cm dick, ohne Ring, am Grunde mit einer lockeren, ſchneideartigen Hülle (Volva) umgeben.

Geſchmack und Geruch unbedeutend.

Seinen Standort hat er an grasigen Stellen oder Gebüſchen des Waldes.

Er erſcheint ſchon im Juli und bleibt bis zum Oktober.

Eßbar, ſo lange er jung iſt, ſpäter beſitzt er wenig Fleiſch.

Nr. 79. **Scheidenſtreifling.** Eßbar.
Amanitopsis plumbea Schaeff.

Nr. 80. Knollenblätterpilz. Wulstblätterschwamm.

Oronge cyguë. Amanite vénéneuse. Agaric balbeux.

Amanita phalloides Fr.

Synon.: Agaricus vernalis Bolt., Ag. virescens Fl. Dan., Ag. virosus Vitt., Amanita bulbosa Bull., Am. viridis Pers., Am. citrina Pers.

Sporen kugelig, weiss, 7½ mkm im Durchmesser.

Die Hundstage sind ins Land gezogen. Wer nur irgend kann, sucht den kühlenden Schatten des Waldes auf. In diesem ist jetzt ein in seinen Formen schöner, in seinen Wirkungen aber unheimlicher Pilz dem dunklen Schoß der Erde entstiegen. Der Knollenblätterpilz ist es, der die Hauptschuld trägt, daß der Pilzgenuß im Volke noch kein allgemeiner geworden. Die Gründe dafür sind im Kapitel „Pilzgenuß und Pilzvergiftung" des näheren angeführt; es erübrigt nur noch, ihn einer genauen Beschreibung zu unterziehen.

Fast kugelig, mit vielen Flocken bedeckt, kommt der Pilz zum Vorschein; der Hut entwickelt sich bald glockenförmig und breitet sich dann bis zu 10 cm aus; er ist kreisförmig, der Rand dünn und glatt, im Alter geschlitzt. Auf dem gewöhnlich mattglänzenden trockenen, bei feuchtem Wetter aber klebrigen Hut befinden sich weiße oder gelbliche, eckige Hüllfetzen, welche von heftigem Regen auch weggespült sein können. Die Farbe des Hutes wechselt zwischen weiß, blaßgelb und blaßgrün; hie und da mit etwas dunklerer Mitte.

Die Blätter sind stets, auch im Alter, weiß, bauchig, ungleich lang, stehen ziemlich dicht und laufen gegen den Stiel spitz zu.

Das Fleisch ist weiß; ist der Hut gelb oder grün, so hat auch das Fleisch einen schwachen Stich ins Gelbliche oder Grüne.

Der schlanke, ziemlich glatte Stiel wird über 8 cm lang, ist rund, nach oben etwas schwächer, anfangs voll, später hohl von der Spitze aus. Alt läßt er sich biegen, ohne zu brechen. Ungefähr 1 cm unter dem Hute trägt er einen weißen, hängenden, häutigen, leicht zerreißbaren und vergänglichen Ring. Charakteristisch für diesen Pilz ist seine am Grund des Stieles sich befindende runde Knolle, welche mit einer schlaffen oder randförmig anliegenden Haut umgeben ist. Es kommt vor, daß die Hautwulst beim Herausnehmen im Boden bleibt und ist der Pilz dann schwerer zu erkennen, wenn ihm nicht ein anderes sicheres Kennzeichen gegeben wäre, nämlich sein auffallender, früher oder später sich einstellender Geruch nach rohen überwinterten Kartoffeln. Der Geschmack ist nicht unangenehm, später jedoch kratzend.

Seinen Standort hat er in schattigen Wäldern auf Moos- und Grasplätzen, sowie in Gebüschen; er findet sich nur einzeln; da er häufig mitten unter Schaf-Champignons sich heimtückisch vorfindet, ist deshalb besondere Vorsicht geboten.

Er wächst vom Sommer bis zum Herbst.

Der Knollenblätterpilz ist sehr giftig.

Nr. 80. **Knollenblätterpilz. Sehr giftig.**
Amanita phalloides Fr

Nr. 81. Perlpilz. Perl-Wulftling.

Golmotte. Golmelle. Oronge vineuse. Pied rouge.

Amanita rubescens Pers.

Synon.: Agaricus rubens Scop., Agaricus verrucosus Scop., Agaricus pustulatus Schaeff.

Die Sporen sind weiss, rundlich elliptisch, 7—8 mkm lang und 6 mkm dick.

Die Farbe des Hutes wechselt von blaßfleischfarben bis schmutzigrötlich, braunrötlich oder bräunlich; bisweilen lebhaftrot oder verblassend, im Alter ledergelb. Stets aber ist der Hut von einem rötlichen Schimmer und mit ungleichen mehligen oder spitzigen Warzen oder häutigen Fetzen bedeckt, welche leicht vom Regen abgewaschen werden. Dadurch hat er entfernte Ähnlichkeit mit dem roten Fliegenpilz. Eine Varietät ist umbrabraun mit gedrängt stehenden, kreisförmig angeordneten Warzen. In der Jugend stellt der Pilz eine mehr oder weniger kugelige Hülle dar, die sich später wölbt und dann hutförmig ausbreitet. Der Rand ist glatt und zerreißt hie und da. Der Hut wird 8—16 Zentimeter breit.

Die Blätter sind weiß, im Alter rötlich angehaucht und haben, von der Seite aus gesehen, ebenfalls einen rötlichen Schimmer. Sie sind dichtstehend, sehr breit, erreichen mit den verschmälerten Enden den Stiel und laufen dann streifenförmig herab.

Das Fleisch ist weiß; unter der leicht abziehbaren Oberhaut erscheint es etwas rötlich, wie überhaupt bei Verletzungen das Fleisch sich bald rötet.

Der Stiel ist in seinem oberen Teile weiß, mit einer ziemlich großen, ganzen, weißen und feingestreiften Manschette versehen, die an den Enden sich manchmal schwach rötlich färbt. Vom Ringe oder der Manschette ab ist der Stiel nach unten rötlich gefärbt. Diese Farbe kommt besonders stark nach dem Herausnehmen des Pilzes aus der Erde zum Vorschein. Am Grunde ist der Stiel mit einer knolligen Verdickung ohne Scheide versehen. In der Jugend ist er kegelförmig, streckt sich später walzenförmig, oben verschmälert, und ist dann von der Manschette abwärts mit ringförmigen Warzen und Schuppen bedeckt, die aber, wenn auch selten, fehlen können. Er ist voll, derb und wird niemals hohl.

Der Geruch ist schwach, der Geschmack wie nach einem rohen Apfel, später etwas kratzend.

Der Pilz hat seinen Standort im Laub- und Nadelwalde, häufiger findet er sich im hohen Stangenwalde und in wenig begrasten Gebüschen. Seine Erscheinungszeit ist bereits der Juni und dauert an bis zum Oktober, wo er dann aber seltener zu finden ist.

Dieser Pilz gilt seit Jahrhunderten als eßbar, sobald ihm die Oberhaut abgezogen wird; er kommt unter dem Namen „Fleischchampignon" in Bayern auf den Markt, ist in der welschen Schweiz, zum Beispiel Freiburg, von der Kontrolle ebenfalls zugelassen und eigene langjährige Erfahrungen bestätigen, daß der Perlpilz ein vorzüglicher Speisepilz ist, der sich besonders zu Pilzextrakt eignet.

Nr. 81. **Perlpilz.** Eßbar ohne Oberhaut.
Amanita rubescens Pers.

Nr. 82. Panther-Wulftling. Pantherſchwamm.

Agaric Panthère. Fausse golmelle.

Amanita umbrina Pers.

Synon.: Agaricus pantherinus DC., Agaricus maculatus Schaeff., Agaricus verrucosus Pers., Agaricus ruderatus Batsch., Agaricus pustulatus Schum.

Sporen weiss, elliptisch, 7—8 mkm lang, 4—5 mkm dick.

Die meiſten älteren und auch einige neuere Pilzbücher führen dieſen Pilz als verdächtig, giftig, ja ſogar ſehr giftig (!) an. Ob eine oberflächliche Nachſchreiberei vorliegt, ſoll hier nicht näher unterſucht werden; ſicher iſt, daß der Pantherpilz in manchen Ländern unter dem Namen „Schälpilz“, weil man ihm ſtets vor dem Kochen die Oberhaut abzieht, fleißig geſammelt und gegeſſen wird. Nach meinen Erfahrungen, die bei dieſem Pilze mehr als 15 Jahre zurückreichen, hat er bei mir und andern noch nie Vergiftungsſymptome hervorgerufen.

Der Hut iſt anfangs kugelförmig gewölbt, breitet ſich ſpäter flach aus und erreicht einen Durchmeſſer bis zu 10 cm und mehr. Die Oberhaut iſt klebrig, glänzend, bleigrau, auch umbra-, leder- oder graubraun und mit vielen kleinen weißen, mehligen, leicht abwiſchbaren Warzen, wie der Fliegenpilz, beſtreut. Der Rand iſt geſtreift und zerreißt im Alter. In früher Jugend ſtellt der Pilz eine weiße, eiförmige Knolle dar, welche ſich bald ausbreitet. Als ſolche Knolle nimmt man ihn lieber nicht, um Verwechslungen zu vermeiden.

Die Blätter ſind ſchneeweiß, von verſchiedener Länge, ſtehen ziemlich dicht, verſchmälern ſich nach hinten und ſtehen frei vom Stiele ab.

Das Fleiſch iſt weiß bis unter die leicht abziehbare Oberhaut.

Der Stiel iſt ebenfalls weiß, hat einen ſchiefſtehenden, breiten Ring, der ſchon vom Hute aus fein geſtrichelt iſt und gewöhnlich ſchief am derben Stiele ſitzt. Am Grunde desſelben befindet ſich eine faſt rundliche, knollige Verdickung mit einer trennbaren, ganz- oder ſtumpfrandigen, erſt weißlichen, dann bräunlich werdenden Wulſtſcheide. Der nach unten ſchuppige, nach oben ſich ſchwach verjüngende Stiel iſt anfangs voll, ſpäter hohl und ſchlank und wird bis 12 cm lang.

Der Geruch iſt unbedeutend dumpfig, der Geſchmack anfangs mild, ſpäter kratzend.

Er kommt ſchon ziemlich früh im Sommer und bleibt bis zum Oktober; im Spätherbſte iſt er ſeltener.

Der Pantherwulſtling findet ſich in Laub- und Nadelwäldern, in letzteren häufiger.

Als Gemüſe und zum Einmachen iſt er vorzüglich.

Ausdrücklich ſei hier bemerkt, daß der Pantherpilz von Anfängern in der Pilzkunde nicht geſammelt werden ſoll, um eine Verwechslung mit dem giftigen Königs-Fliegenpilz zu vermeiden.

Nr. 82. **Pantherpilz.** Eßbar ohne Oberhaut.
Amanita umbrina Pers.

Nr. 83. Fliegenpilz.

Fausse oronge. Agaric aux mouches.

Amanita muscaria L.

Synon.: Agaricus muscarius L., Agaricus pseudaurantiacus Bull., Agaricus imperialis Batsch., Amanita puella Rabh.

Die Sporen sind weiss, kugelig elliptisch, 10–12 mkm lang, 8–9 mkm dick.

Dieser Pilz ist wohl der bekannteste unter allen und galt von jeher bei jung und alt als sehr giftig. In neuerer Zeit ist nun wiederum die Frage aufgetaucht, ob er denn wirklich so giftig sein soll, wie er allgemein verschrien ist. Viele Autoren stellen ihn heute noch als sehr giftig hin, andere lassen Zweifel darüber walten und ihn von entfernten Volkerschaften essen (den Russen soll er nämlich sehr gut bekommen!), während Michael diesen Pilz als völlig unschädlich, aber ungenießbar bezeichnet auf Grund seiner am eigenen Leibe gemachten Proben. In jüngster Zeit haben sich die Stimmen aus der Praxis gemehrt, welche den Fliegenpilz als eßbar bezeichnen unter Abzug der Oberhaut (siehe auch „Der Pilzfreund", Monatsschrift, erster Jahrgang, Verlag E. Haag in Luzern); aber es ist immerhin daran festzuhalten, daß er in kleineren oder größeren Mengen Muscarin enthält. Muscarin ist zweifellos ein sehr starkes Gift. In den frühern Auflagen dieses Pilzbuches wurde der Fliegenpilz als ungenießbar bezeichnet, heute wollen wir ihn mit **„verdächtig"** etikettieren, und zwar aus dem Grunde, weil es Tatsache ist, daß einzelne Personen den Fliegenpilz ohne Schaden genießen können, andere wieder nicht. Dieser auffallende Umstand dürfte wohl darin seinen Grund haben, daß die Quantität und Qualität des Muscarins im Fliegenpilz sehr variabel ist. Den Tod eines Menschen hat, so weit bekannt ist, der Fliegenpilz noch nicht hervorgerufen.

Der Hut dieses Pilzes ist in der Regel lebhaft scharlachrot oder feuerrot, auch orangefarben, später verbleichend. Auf der feuchten, klebrigen Oberhaut sitzen mehr oder weniger regelmäßig angeordnete, weiße oder gelbliche, bei Regenwetter leicht abwaschbare, auch selbst abfallende Warzen; selten ist der Hut ganz nackt.

Die Blätter sind rein weiß, ziemlich dichtstehend, bauchig und laufen am Stiele streifig herab.

Das Fleisch ist weiß, unter der Oberhaut gelblich.

Der 7–25 cm hohe, spinnwebartige faserige Stiel ist anfangs voll, später hohl, wird 1–3 cm dick und ist geschmückt mit einer hängenden weißen oder gelblichen, gestreiften Manschette. Am Grunde ist er kugelig oder eiförmig, in eine ringförmig berandete und schuppige Knolle übergehend.

Geruch und Geschmack sind nicht auffällig unangenehm.

Seinen Standort hat er vorzüglich in lichten Laub- und Nadelwaldungen, in Gebüschen, auf Haiden, an Waldwegen, kurz fast überall.

Er wächst vom Juni bis zum eintretenden Frost.

Der Fliegenpilz ist kein Speisepilz; er ist zu meiden.

Nr. 85. **Fliegenpilz.** Verdächtig.
Amanita muscaria L.

Nr. 84. Runzelschüppling. Zigeuner.

Laubschwamm.

Agaric larmoyant. Bohemien.

Rozites caperata Pers.

Synon.: Agaricus macropus Pers. Cortinarius caperatus Fries. Pholiota caperata Pers.

Sporen: rostfarbig oder rotbraun.

Unter den Pilzkennern erregt es immer große Freude, wenn sie ein „Zigeuner-Lager“ entdecken. Eine derartige „Zigeunerplage“ in unseren Wäldern läßt sich jeder Pilzfreund gerne gefallen. Der vulgäre Name „Zigeuner“ für den Pilz mag wohl daher rühren, weil er sehr zerstreut sich im Walde vorfindet, wie ja auch das Volk der Zigeuner in aller Welt verstreut herumwandert.

Der fleischige Hut dieses Pilzes ist anfangs eiförmig oder kugelig, der dünne Rand ist dann fest an den Stiel angedrückt, zuerst breitet sich der Hut glockig aus und später verflacht er sich bis zu 11 cm Breite, wobei er dann am Rande sich sternförmig spaltet. Die Farbe des Hutes ist weißlich, bleich gelblich, im Alter gelb oder bräunlich und in der Mitte mit mehligen, weißen Flocken bekleidet, die nach dem Rande hin in kleine Schüppchen übergehen, später dann verschwinden. Nicht verschwinden aber die Flocken in der Mitte des Hutes, die nicht selten einen blaß-lila Schimmer besitzen. Es sind dies die Reste des Velum universale, der Hülle, welche den Pilz in seiner frühen Jugend umschließt.

Die 1 cm breiten Blätter sind am Stiele angewachsen, lösen sich aber später davon ab, thonfarbig oder schmutzig-gelblich, zuweilen tropfig gefleckt, dann rostbräunlich; sie sind an der feingesägten Schneide weißlich und zuweilen kraus.

Das Fleisch ist weißlich-thonfarbig.

Der volle, derbe Stiel wird 10—15 cm lang, 2—3 cm dick, weißlich, trocken etwas glänzend, hat herabgebogenen, häutigen, weißlichen Ring, der manchmal auch nur durch einige Reste angedeutet ist. Oberhalb desselben ist der Stiel schuppig-fädig und manchmal mit ovalen Löchern versehen, die wahrscheinlich von Ameisen herrühren.

Geschmack und Geruch sind angenehm.

Er wächst gerne in gemischten Waldbeständen auf mosigen Plätzen vom Frühsommer an bis zum eintretenden Froste.

Ein sehr geschätzter Speisepilz.

Nr. 84. **Runzelſchüppling.** Eßbar.

Rozites caperata Pers.

Nr. 85. Stinkmorchel. Gichtmorchel.

Satyre. Impudique. Enfant du diable.

Phallus impudicus L.

Synon.: Phallus foetidus Sow.

Sporen: stäbchenförmig, beidendig abgerundet, blassgelblich, 4 mkm lang, ca. 2 mkm dick.

Die Stinkmorchel ist ein bei den ältesten Völkern schon bekannter Pilz. In der Kulturgeschichte der Menschheit kann sie sogar eine Stelle einnehmen. Die alten Griechen haben sie gekannt und ihr des geheimnisvollen raschen Wachstums wegen göttliche Verehrung gezollt. Der Göttin Ceres, der Beschützerin der Fruchtbarkeit, wurden jährlich in feierlicher Prozession einige Stinkmorcheln auf den Altar gelegt. Auch den Römern war sie bekannt und die Germanen fertigten Liebestränke aus dem Ei der Stinkmorchel. Die Medizin bemächtigte sich ebenfalls dieses Pilzes. Es wurde Aether oder Oel aus ihr gewonnen gegen Rheumatismus und Wassersucht. Die heutige Zeit weiß nichts mehr mit der Stinkmorchel anzufangen.

Der Pilz tritt zuerst als Ei, dem sog. Hexen- oder Teufelsei, einem Hühnerei sehr ähnlich, aus der Erde hervor. Wie der Dotter im Eiweiß, so ist die Stinkmorchel in ihrer Jugend mit einer gallertartigen, eiweißähnlichen Schicht umgeben, die nach außen durch eine dicke, weiße Haut, wie die Schale des Eies, geschützt ist. Am unteren Ende befindet sich ein dünnes, wurzelähnliches Anhängsel. Nach einer bestimmten Zeit zerplatzt an der fühlbaren Spitze des Eies die Hülle und die Stinkmorchel tritt nun unaufhaltsam zutage. Deren Wachstum ist so intensiv, daß sie innert einer Stunde oft 25—30 cm hoch fix und fertig dasteht.

Der Hut hängt glockenförmig frei auf dem Stiele, ist am Scheitel durchbohrt und mit einem schwärzlich-grünlichen, die Sporen enthaltenden Schleim bedeckt, der einen fürchterlichen Aasgeruch verbreitet. Dieser Geruch hat den Zweck, die Insekten anzulocken, damit sie mit ihren Beinchen die Sporen vertragen, da der Wind dies Geschäft nicht besorgen kann. Der Schleim tropft zur Erde und dann zeigt sich der grubige, schmutzigweiße oder graue, auch bräunliche, der Morchel ähnliche Hut.

Der hohle, gebrechliche Stiel ist reinweiß, bis 30 cm hoch, durchbrochen, wie eine Honigwabe. Man betrachte einmal dieses Wunderwerk der Natur genau. Am Grunde des Stieles bleibt das leere Ei als leicht lösliche Scheide haften.

Während der Pilz im durchschnittenen Ei geruchlos ist, hat er im ausgewachsenen Zustande einen aasartigen Geruch.

Er wächst vom Juni an in lichten Wäldern und Gebüschen, in Hecken, Baumgärten oft in großen Mengen.

Ausgewachsen ist er ungenießbar, als Ei hingegen soll er nach einem neueren französischen Autor in Frankreich als Leckerbissen gebacken auf jede feine Tafel kommen.

Nr. 85. **Stinkmorchel.** Als „Ei“ eßbar.
Phallus impudicus L.

Nr. 86. Birnenstäubling. Teufelstabaksack.

Vesse-loup piriforme.

Lycoperdon pyriforme Schaeff.

Synon.: Lycoperdon ovoideum Bull. Lycoperdon ramosum Jacq.

Sporen gelbgrün.

Der Fruchtkörper hat gewöhnlich die Form einer umgekehrten Birne, ist mitunter auch eiförmig, anfangs weiss, dann ockerfarbig bis gelbbräunlich, am Scheitel dunkler, im Alter gleichmäßig oliven- bis kastanienbraun; später bildet sich am Scheitel eine kleine, rundliche, gezähnte Oeffnung, aus der bei der leisesten Berührung ein feiner, olivenbrauner Staub (Sporen) entweicht. Am Grunde ist der Pilz stielförmig zusammengezogen und hat derbe, weißliche Wurzelfasern. Unten ist er grobkörnig, oben feinkörnig. Er wird 4 cm hoch.

Fleisch in der Jugend weiß und fest, im Alter nur Staub.

Geruch etwas fade.

Er wächst in Wäldern und Gebüschen meist gesellig auf und neben alten Baumwurzeln, auch auf Sandboden, vom Juli an und dauert, überreif, den ganzen Winter aus.

Jung eßbar; so lang das Fleisch weiß und fest ist, wird er von vielen als sehr guter Speisepilz gepriesen, wenn er in Butter gedünstet wird. Als Gemüsepilz wird er schleimig und schmeckt fade.

Er läßt sich auch trocknen.

In früherer Zeit hat man den Staub des reifen Pilzes als blutstillendes Mittel verwendet bei Schnittwunden. Die Franzosen benützen heute den Staub zum Würzen der Suppen und Saucen; ich habe ihn ebenfalls als sehr würzend gefunden.

Immerhin wäre der Pilz bei Teuerung und Hungersnot als Nahrungsmittel zu berücksichtigen, da seine Fruchtkörper zu tausenden täglich hervorbrechen.

Nr. 87. Warzenstäubling.

Lycoperdon gemmifère.

Lycoperdon papillatum Schaeff.

Synon.: Lycoperdon hirtum Bull., Lyc. excipuliforme Scop., Lyc. proteus D. C., Lyc. perlatum Pers., Lyc. Bovista Bolt. Lyc. gemmatum Batsch.

Sporen: Gelbgrün.

Der Fruchtkörper dieses Stäublings ist von sehr verschiedener Gestalt und Größe, kugelig oder walzenförmig, mit verbreitertem Kopfe. Die äußere Hautschicht ist dicht mit mehligen, fast stachelartigen Warzen bedeckt. Die Farbe ist anfänglich weiß, dann gelblichrötlich und kurz vor der Sporenreife grau oder graubraun.

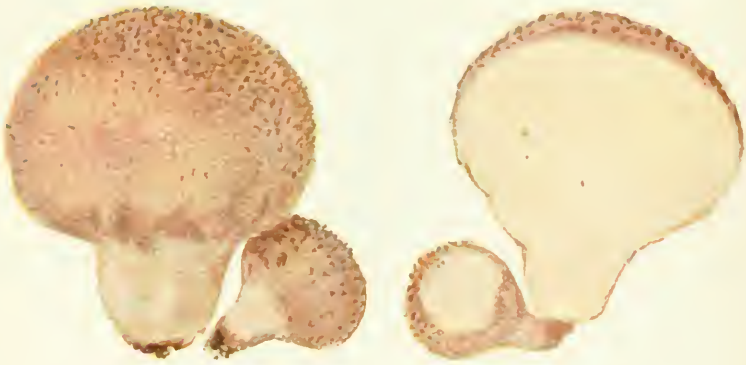
Das Fleisch ist in der Jugend weiß, welches im Alter in graugrünen Staub zerfällt.

Geruch fade, wie alle Stäublinge.

Der Warzenstäubling wächst in Wäldern, auf Triften, Weiden etc. massenhaft.

So lange der Pilz weißes Fleisch hat, ist er eßbar. Als Staub kann man ihn zum Würzen der Speisen verwenden.

Nr. 86. **Birnenstäubling.** Jung eßbar.
Lycoperdon pyriforme Schaeff.



Nr. 87. **Warzenstäubling.** Jung eßbar.
Lycoperdon papillatum Schaeff.

Nr. 88. Wetter-Erdſtern.

Lycoperdon étoilé.

Geaster stellatus Scop.

Synon.: Geaster hygrometricus Pers., Lycoperdon stellatum Scop., Geaster vulgaris Cda.

Sporen braun, kugelig grobwarzig, 5 mkm Durchmesser.

Unter den Erdſternen gibt es wunderbare Gebilde, die der Pilzfreund zu einer kleinen Sammlung vereinigen könnte, da ſie im trockenen Zuſtande ihre Form beibehalten und Jahrzehnte lang ſich halten.

Der Wetter-Erdſtern, wie überhaupt alle Geaſter, ſitzen ſehr loſe auf dem ſie nährenden Waldboden; beim Wegnehmen zeigt ſich nicht der geringſte Widerſtand. Die äußere Perodie (Hülle) iſt gewöhnlich bis zum Grunde in 7 bis 20 Lappen geſpalten, welche ſich bei trockenem Wetter ausbreiten und zurückſchlagen, bei feuchtem Wetter zuſammenziehen und aufrichten. Dieſe Hülle iſt ſehr dick und ſteif, außen grau oder graubraun und weiſt oft einen Durchmeſſer von 8 cm auf. Die innere Perodie, das Staubgefäß, ſitzt niedergedrückt dem Träger auf, iſt glatt oder genetzt, grau oder braun, mit unregelmäßiger oder ſternförmiger Oeffnung am Scheitel. Bei Betupfen mit dem Finger entflieht der braune Sporenſtaub.

Das Fleiſch iſt ſchmutziggrau.

Geſchmack wie Nußkern, Geruch unbedeutend.

Die Erdſterne finden ſich im Herbſt an ſteinigen Abhängen, beſonders der Urgebirge, in trockenen, ſandigen Wäldern und in Gebüſchen ziemlich häufig.

Die äußere dicke Hülle kann roh verſpeiſt, aber auch als Gemüſe zubereitet werden.

Nr. 88. **Wetter-Erdſtern.** Jung eßbar.
Geaster stellatus Scop.

GENOSSENSCHAFTS BUCHDRUCKEREI
LUZERN

New York Botanical Garden Library
QK617 .R68
Rothmayr, Julius/Essbare und giftige Pil
gen
3 5185 00019 0502